

Pilzspezialitäten aus dem Wald & gezüchtet

Dieses Pilzbusch ist noch nicht fertig korrigiert, aber die Rezepte sind alle zum Nachkochen geeignet. Ich freue mich über Rückmeldungen und Anregungen.

Email: rudolf.kallinger@chello.at



Inhalt

1. Pilzspezialitäten aus dem Wald.....	8
1.1. Pilze sammeln & verwerten.....	8
1.2. Der Schwefelporling genannt „Chicken of den Wood“	9
1.2.1. Grundlegendes zur Zubereitung.....	9
1.2.2. Traditionelles Geschnetzeltes mit Schwefelporling	10
1.2.3. Geräuchertes Geschnetzeltes mit Schwefelporling & Fladenbrot	11
1.2.4. Zwiebelsoße mit Geschnetzelten Schwefelporling	12
1.2.5. Paprikageschnetzeltes mit Schwefelporling	13
1.2.6. Schwefelporlingsfaschierter mit Paprika und Mangold.....	14
1.2.7. Kleine Schwefelporlings Schnitzel mit Chilisoßen & Fladenbrot	15
1.3. Die Schmackhafte Kraus Glucke	16
1.3.1. Grundzubereitung.....	16
1.3.2. Carbonara mit Krauser Glucke & Seitanspeck	17
1.3.3. Krause Glucke angebraten	18
1.3.4. Gebratene Kraus Glucke in Zitronen & Weißweinsauce.....	19
1.3.5. Pilz Nuss Ragouts mit Krauser Glucke	20
1.3.6. Das perfekte Streetfood: gefaltete Teigtaschen mit Krauser Glucke	21
1.4. Die Eigenart der Hexenröhlinge.....	22
1.4.1. Hexenröhlinge Grundzubereitung.....	22
1.4.2. Gebratene Hexenröhlinge mit Soßen und ungesäuerten Fladen.....	23
1.4.3. Carbonare mit gelben Tomaten & Hexenröhlinge	24
1.4.4. Hexenröhlinge in cremiger Soße	25
1.4.5. Döner mit Hexenröhrling	26
1.4.6. Focaccia Sandwich mit gebratenen Hexenröhrling und Salat.....	27
1.5. Der unbekannte Leberreischling	29
1.5.1. Grundzubereitung.....	29
1.5.2. Gebratener Leberreischling mit Sauerteigbrot.....	30
1.5.3. Leberreischling Steak	31
1.5.4. Leberreischling Ragout mit Rotwein	32
1.5.5. Leberreischling Beuschel	33
1.6. Judasohr & Herbsttrompeten.....	34
1.6.1. Grundzubereitung.....	34
1.6.2. Herbsttrompeten Soße	35
1.6.3. Judasohr mit Wurzelgemüsesoße	36

1.6.4.	Judasohren in Rotweinsoße	37
1.7.	Reizka Der Saftige	38
1.7.1.	Grundzubereitung	38
1.7.2.	Reizka Bolognese mit Tomaten	39
1.7.3.	Gebratene Reizka & Täublinge mit Fladen	40
1.7.4.	Reizka Rösti	41
1.8.	Parasol und Safranschirmling	42
1.8.1.	Grundzubereitung	42
1.8.2.	Parasolschnitzel mit Bratkartoffel	43
1.8.3.	Focaccia Sandwich mit Parasolschnitzel	44
1.9.	Der Rötleritterling	46
1.9.1.	Grundzubereitung	46
1.9.3.	Rötleritteling mit Zitrone & Knoblauch und Fladen	47
1.9.4.	Schnelles Pfannensandwich mit Rötleritterling	48
1.10.	Die versteckte Trüffel	49
1.10.1.	Grundzubereitung	49
1.10.2.	Focaccia Sandwich mit frischen Trüffel	50
1.10.3.	Parmesan Trüffelsoße	51
1.10.4.	Brot soße mit Trüffeln	52
1.11.	Der Allseits bekannte Steinpilz	53
1.11.1.	Grundzubereitung	53
1.11.2.	Steinpilz in Algen Zitronensoße mit Pfannenfladenbrot	54
1.11.3.	Feigenpizza mit Steinpilz-Walnusssoße	55
1.11.4.	Geschnetzeltes mit Steinpilzsoße & Knödel	56
1.12.	Der Frauentäubling	57
1.12.1.	Grundzubereitung	57
1.12.2.	Gebratene Frauentäublinge mit Salat und Naan	58
1.12.3.	Täublings Bolognese	59
1.13.	Der Semmelstoppelpilz	60
1.13.1.	Grundzubereitung	60
1.13.2.	Der Semmelstoppelpilz Kartoffelgulasch	61
1.13.3.	Cremige Semmelstoppelpilzsoße	62
1.13.4.	Carbonare mit Semmelstoppelpilz & geräuchertem	63
1.14.	Der Austernseitling aus dem Wald	64
1.14.1.	Grundzubereitung	64
1.15.1.	Carbonare mit Austernpilzen aus dem Wald	65
1.15.2.	Kohlgemüse mit Auster Seitling in Sesamsoße & Pfannenfladenbrot	66

2.	Die bunten Selbstgezüchteten Seitlinge	67
2.1.	Pilzsucht: Alles wird Verwertet.....	68
2.2.	Grundzubereitung.....	69
2.3.	Seitlinge gebraten in Weißwein Zitronensoße.....	71
2.4.	Gebratene Austern Seitlinge mit Bratkartoffel und Blütensalat.....	72
2.5.	Gebratene Seitlinge mit Nudeln	74
2.6.	Sommersalat mit Austernseitlingen und gesäuertem Pfannenfladenbrot.....	75
2.7.	Seitlings Pilzschnitzel Natur mit ungesäuerten Fladenbrot.....	76
2.8.	Dürum mit selbstgezüchteten Seitlingen.....	77
2.9.	Döner Kebab mit Austernseitlingen	78
2.10.	Seitlings Gyros mit Salat & Ungesäuerten Fladen	79
3.	Kleine Pilzgerichte mit Mischpilzen	81
3.1.1.	Pilzaufstriche mit Varianten.....	82
3.1.2.	Pilzaufstrich mit Sonnenblumenkernen	82
3.1.3.	Geräucherter Pilzaufstrich mit Sonnenblumenkerne.....	83
3.1.4.	Pilzaufstrich mit Walnüssen und Majoran	83
3.1.5.	Pilz-Bohnenaufstrich.....	84
3.1.6.	Tomaten Pilzpaste	85
3.2.	Kleines für Zwischendurch: Pilzlaberl-Puffer -Burger- Balassn.....	86
3.2.1.	Ein paar Tipps damit die Laberl gelingen	87
3.2.2.	Pilzlaberl mit Gemüse	88
3.2.3.	Haferflockenburger mit Pilzen und Saaten	89
3.2.4.	Reiswaffel-Pilz-Burger.....	91
3.2.5.	Geräucherte Altbrodburger mit Pilzen	92
3.2.1.	Kartoffelpuffer mit Pilzen	93
3.3.	Kleine Pizzas für zwischendurch	94
3.3.1.	Kleine Pizza mit Krauser Glucke	95
3.3.2.	Kleine Steinpilz Pizza	96
3.3.3.	Balassn mit Waldpilzen und Nüssen	97
4.	Deftige Pilzgerichte mit Mischpilzen.....	98
4.1.	Cashew Soße mit Pilzen.....	98
4.2.	Kartoffelsuppe mit getrockneten Pilzen	99
4.3.	Tomatensoße mit getrockneten Pilzen	100
4.4.	Kartoffel Pilzgulasch	101
4.5.	Pilzgulasch mit getrockneter Waldmischung	103
4.6.	Spätzle mit frischen Waldpilzen.....	104
4.7.	Pilzspätzle mit Pilz Soße	105

4.8.	Gepresste Pilzknödel mit Kraut.....	106
4.9.	Räuberknödel mit Pilzen als Snack und mit Kraut.....	108
5.	Pilz Basics	110
5.1.	Grundzubereitung Getrocknete Pilze.....	111
5.2.	Grundzubereitung für Pilzpulver.....	111
5.3.	Grundsoßen mit Pilzen	112
5.3.1.	Helle Zwiebelsoße mit Pilzpulver	112
5.3.2.	Dunkle Zwiebelsoße mit Pilzpulver	113
5.4.	Grundrezepte für Bolognesen	114
5.4.1.	Pilz Walnuss hack	114
5.4.2.	Grundrezept für Pilz Bolognese	115
5.5.	Grundzubereitungen für gebratenes & geschnetzeltes.....	116
5.5.1.	Der Hexenröhrling.....	117
5.5.2.	Der Rosaseitling	118
5.5.3.	Austernseitling	119
6.	Spätzle Scherennudeln Scherengnocchi Knödel Reibgerstl.....	120
6.1.	Klassische Spätzle	121
6.2.	Kräuterspätzle.....	122
6.3.	Jian Dao Mian“ Frische Scherennudeln	123
6.4.	Kartoffel Scherengnocchi.....	125
6.5.	Scherengnocchi Variationen: Brokkoli, Karotten, Kürbis	126
6.6.	Semmelknödel oder Brotknödel	128
6.1.	Kartoffelknödel	130
6.2.	Reibgerstl mit Sauerteig.....	132
7.	Gebäck.....	134
7.1.	Ungesäuerte Fladen	135
7.1.2.	Grundzubereitung ungesäuerte Fladen	136
7.1.3.	Ungesäuerte rote Rübenfladen & weitere Gemüse - Kräuter fladen.....	137
7.1.4.	Ungesäuerte aufgeblasene Fladen.....	138
7.1.6.	Ungesäuerte Ballassen	140
7.1.7.	Das ideale Streetfood: Gefaltete Teigtaschen	142
7.2.	Der Allrounderteig: Naan- Weckerl -Burger - Döner - Pizza & mehr	144
7.2.1.	Grundzubereitung Allrounderteig.....	145
7.2.2.	Zubereitung gesäuertes kleine Fladen aus der Pfanne.....	147
7.2.3.	Zubereitung Weckerl.....	148
7.2.4.	Zubereitung Laugenburger	150
7.2.5.	Zubereitung Döner	152

7.2.6.	Zubereitung Pfannensandwich.....	154
7.2.7.	Zubereitung Pizza	155
7.2.8.	Weitere Zubereitungsvarianten mit diesen Allrounderteig	157
7.3.	Grundrezept für Focaccia.....	158
7.3.1.	Grundzubereitung unserer Focaccia.....	159
7.3.2.	Focaccia Sandwich	160
7.3.3.	Focaccia varianten	161
8.	Verschiedene Gewürzmischungen	162
8.1.	Einheimische Gewürzmischungen	162
8.1.1.	Toskansiche Gewürzmischung	163
8.1.2.	Kräutermischung Provence	163
8.1.3.	Hackwürzmischung	164
8.1.4.	Geräucherte Gewürzmischung	164
8.1.5.	Kräutermischung mit Dill.....	165
8.1.6.	Engelwurz Mischung	165
8.2.	Grundschrirte orientalische Gewürzmischungen.....	166
8.2.1.	Garam Masala.....	167
8.2.2.	Chat Masala	167
8.2.3.	Sambar Masala	168
8.2.4.	Rote Gewürzmischung	168
8.2.5.	Fein säuerliche Mischung.....	169
8.2.6.	Harissa	170
9.	Basics	171
9.1.	Veganer Parmesan.....	172
9.2.	Cashew Sahne.....	174
9.3.	Zitronenpaste	175
9.4.	Zwiebelpasten mit Variationen	176
9.5.	Grundzubereitung einer Zwiebelsoße.....	177
9.5.1.	Geräucherte Zwiebelpaste	178
9.5.2.	Zwiebelpaste mit Sambarmasala.....	178
9.5.3.	„Sure“ Zwiebelpaste.....	178
9.6.	Knoblauchpaste mit Varianten	179
9.6.1.	Grundzubereitung.....	180
9.6.2.	Knoblauchpaste besonders geröstet.....	181
9.6.3.	Knoblauchpaste mit eingelegten Tomaten	181
9.6.4.	Geräucherte Knoblauchpaste	181
9.6.5.	Knoblauch Ingwer Paste	182

9.6.6.	Zitronen Knoblauchpaste	182
9.6.7.	Chili Knoblauchpaste	182
9.7.	Verschiedene Chilisoßen.....	183
9.7.1.	Süß-Saure Chili-Apfel-Soße	184
9.7.2.	Sweet Chili Marillen Soße	184

1. Pilzspezialitäten aus dem Wald

1.1. Pilze sammeln & verwerten

Diese Pilzspezialitäten sind ein kleiner Auszug, von den Bekanntesten und eher seltenen oder unbekannte Waldpilzen, sowie gezüchteten Seitlingen. Es versteht sich von selbst, dass man nur solche Pilze sammeln sollte, die einem zu hundert Prozent bekannt sind.

Von Juli bis November gehen wir besonders gerne in den Wald. Manchmal passiert es auch, dass unsere Hündin, Holly, sogar 3-mal am Tag Wald gehen muss. Zu dieser Zeit, man glaubt es kaum, gehen wir lieber spazieren, als unser Hund. Das hat nur einen Grund: die Pilz Saison ist eröffnet! Pilzfüllungen schmecken natürlich am besten, wenn sie mit selbst gesammelten Schwammerl zubereitet werden.



1.2. Der Schwefelporling genannt „Chicken of den Wood“

1.2.1. Grundlegendes zur Zubereitung

Der Schwefelporling hat ein außergewöhnlich feste Konsistenz. Am besten ist es den Schwefelporling vor der weiteren Verwendung gut 20 Minuten köcheln lassen. Für die weitere Verwendung ist er vielseitig einsetzbar: In Soßen und Ragouts, herausgebraten oder paniert. Der Schwefelporling, da der Pilz sehr ergiebig ist, eignet sich auch bestens zum Einfrieren. Allerdings eignen sich nur frische und junge Exemplare für die kulinarische Verwertung.



1.2.2. Traditionelles Geschnetzeltes mit Schwefelporling

Ein einfaches geschnetzeltes mit Wurzelgemüse. Man kann die Soße mit dem Wurzelgemüse noch mixen, dann schmeckt sie etwas cremiger. Der beste Pilzersatz für den Schwefelporling ist ein Kräuterseitling, den es in den meisten größeren Lebensmittelmärkten gibt. Der Kräuterseitling hat eine ähnliche feste Konsistenz, daher lässt er sich gut, der Länge nach in Streifen schneiden.



Ca. 400 g Schwefelporling

*Öl, eine Zwiebel, klein geschnitten
1 Karotte, ganz klein würfelig gehackt
100 g Sellerie, klein würfelig gehackt
Etwas Suppe, Salz, Pfeffer, Paprika
Cashewcousine,
Salz, Pfeffer, Petersilie*

*Streifen des Schwefelporling gut 20
Minuten kochen und beiseitestellen*

*Öl erhitzen, Zwiebel dünsten, Pilzstreifen
und Gemüse untermengen mit Suppe
aufgießen, würzen und einköcheln lassen.
Am Schluss mit Cousine verfeinern und mit
Petersilie bestreuen*

1.2.3. Geräuchertes Geschnetzeltes mit Schwefelporling & Fladenbrot

Den Geschmack vom geräucherten lässt sich noch verstärken, wenn die Pilzstreifen in einer Marinade mit Öl, geräucherten Salz und Paprika einige Stunden ziehen



Pfannen Fladenbrot, Rezept Inhaltsverz.

Ca 400 g Schwefelporling

Öl, eine Zwiebel, klein geschnitten

Etwas Suppe

Geräucherte Gewürzmischung

1 TL Kartoffelstärke in kaltem Wasser aufgelöst

Salz, Pfeffer, Majoran, Petersilie

Streifen des Schwefelporling gut 20 Minuten kochen und beiseitestellen

Öl erhitzen, Zwiebel dünsten, Pilzstreifen mit Suppe aufgießen, würzen und einköcheln lassen. Am Schluss das Wasser mit der Kartoffelstärke untermengen nochmals auf köcheln lassen mit Petersilie bestreuen

1.2.4. Zwiebelsoße mit Geschnetzelten Schwefelporling

Für dieses Zwiebelgeschnetzeltes die Zwiebel langsam lang und gut dünsten, bis sie Farbe annehmen, aber keinesfalls anbrennen. Dann immer wieder mit etwas Rotwein und Suppe ablöschen und einköcheln lassen.



400 g Schwefelporling

Öl, drei Zwiebel, klein geschnitten

1 EL Tomatenmark

Gut ein Achtel Rotwein

Ca 200 ml Suppe

Petersilie, Salz, Pfeffer,

Streifen des Schwefelporling gut 20 Minuten kochen und beiseitestellen.

Öl erhitzen, Zwiebel dünsten, Tomatenmark untermengen, Pilzstreifen zugeben langsam mit Rotwein und Suppe aufgießen, würzen und einköcheln lassen und mit Petersilie bestreuen

1.2.5. Paprikageschnetzeltes mit Schwefelporling

Paprika und Geschnetzeltes mit Schwefelporling ist die vegane Variante klassischer Hausmannskost. Damit es cremiger wird, geben wir noch Hafer oder Sojacousine dazu.



<i>300 g Schwefelporling</i> <i>Öl, eine Zwiebel, klein geschnitten</i> <i>1 EL Tomatenmark</i> <i>Ca 200 ml Suppe</i> <i>3-4 Paprika, in Streifen geschnitten</i> <i>Rote Gewürzmischung</i> <i>Salz, Pfeffer</i> <i>Cashewcousine</i>	<i>Streifen des Schwefelporling gut 20 Minuten kochen und beiseitestellen</i> <i>Öl erhitzen, Zwiebel dünsten, Tomatenmark zugeben und mitdünsten</i> <i>Pilzstreifen untermengen mit Suppe aufgießen</i> <i>Paprikastreifen dazugeben und mitdünsten</i> <i>würzen und mit Cousine verfeinern</i>
--	--

1.2.6. Schwefelporlingsfaschiertes mit Paprika und Mangold

Aus dem Schwefelporling, da er eine sehr feste Konsistenz hat, lässt sich auch wunderbar faschiertes zubereiten. Dazu den Schwefelporling grob mixen und wie faschiertes zubereiten.



300 g Schwefelporling

Öl, 1 große Zwiebel, fein geschnitten

Knoblauch nach Bedarf, fein geschnitten

300 g Schwefelporling, grob gemixt

300 ml Suppe

3 Paprika, klein gewürfelt

1 Hand Spinat

Salz, Pfeffer, Petersilie

Faschiertes des Schwefelporling gut 10 Minuten kochen und beiseitestellen

Öl erhitzen Zwiebel dünsten, Knoblauch zugeben, etwas mitdünsten, Pilze und Paprika untermengen und unter rühren etwas anbraten, mit Suppe aufgießen und einköcheln lassen. Am Schluss Spinat untermengen, etwas mitdünsten und würzen

1.2.7. Kleine Schwefelporlings Schnitzel mit Chilisoßen & Fladenbrot

Vegane Schnitzel und Chickenwings sind die klassischen Rezepte für den Schwefelporling. Sein Beinamen ist ja Chicken of the Wood. Für dieses frische Sommergericht braucht es nur mehr einen Salat nach Wahl, frisches Fladenbrot, Soßen und einen Dip. Rezepte im Anhang



*Pfannen Fladenbrot, Rezept
Inhaltsverz.*

Panier

2-3 EL Brot oder Semmelbrösel

*Gut ein Achtel Hafermilch
2-3 EL Mehl Dinkelvollkorn und
Kichererbsenmehl gemischt
Etwas Kurkuma und Salz*

Öl für die Pfanne

Brösel in ein Suppenteller geben und Beiseite stellen.

*Hafermilch mit den restlichen Zutaten in einem
Suppenteller zu einer dickflüssigen Soße verrühren.*

*Pilze beidseitig in der Soße wälzen, bis sie gut
durchtränkt sind. Anschließend in den Bröseln wälzen.
In einer Pfanne mit wenig Öl beidseitig knusprig
herausbraten.*

1.3. Die Schmackhafte Kraus Glucke

1.3.1. Grundzubereitung

Die Krause Glucke sollte gut gereinigt werden. Sie gehört zu den wenigen Speisepilzen, die absolut Wasser verträglich sind. Das heißt, den Pilz kann man bedenkenlos unter fließenden Wasser gut spülen um ihn zu reinigen. Er hat einen derart festen, guten Fruchtkörper, dass ihm das Wasser nichts ausmacht. Für die Verarbeitung reicht es die Krause Glucke grob zu zerteilen und einfach mit wenig Öl anbraten. Bei größeren Funden ist es ein leichtes die Krause Glucke vorher zu reinigen und dann einzufrieren.



1.3.2. Carbonara mit Krauser Glucke & Seitanspeck

Die Krause Glucke gehört zu den besten Speisepilzen. Der Geschmack ist angenehm pilzig und die Konsistenz bleibt, selbst nach dem waschen und dünsten des Pilzes, knackig und bissfest. Ein phantastisches Gericht, es passt zu Spaghetti, Tagliatelle und natürlich Gnocchi oder Scherennudeln. Diese Carbonara kann man mit jeden Speisepilz zubereiten: Mit Champions ebenso, wie mit Kräuterseitlingen.



*150 g Seitanspeck
Marinade: Öl, Paprika, Salz, Pfeffer*

*Öl, 1 Zwiebel, klein geschnitten
200 g Krause Glucke
200 ml Soja Cousine
2 EL Hefeflocken
Selbstgemachter Parmesan
Petersilie
Salz, Pfeffer*

Seitanspeck anbraten und beiseitestellen

Zwiebel gut in Öl andünsten, Krause Glucke untermengen und ein paar Minuten mitdünsten, Sojacousine und Hefeflocken zugeben, Parmesan unter die Soße reiben und am Schluss die Seitanspeckwürfel zugeben, würzen und mit etwas Petersilie garnieren

Wie Seitanspeck zubereitet wird, findet sich eine eigene PDF Datei auf dieser Homepage

1.3.3. Krause Glucke angebraten

Die Krause Glucke schmeckt derart gut, so dass weniger mehr ist. Wenig Olivenöl, ein bisschen Salz und der geputzte Pilz in kleine Röschen zerteilt. Wenn man sie mit Nudeln ist, so noch einen Schöpfer Nudelwasser über die Pilze gießen und nach Geschmack noch etwas würzen. Ein EL von unserer Knoblauch passen hervorragend dazu



*Etwas Öl
300 g Krause Glucke, kleine zerteilt
Salz und Pfeffer
Nudelwasser*

*Nach Wahl würzen:
Petersilie Thymian
Knoblauchpaste*

*Krause Glucke unter umrühren ein paar
Minuten gut anbraten mit Nudelwasser
ablöschen und kurz einköcheln lassen*

Wahlweise würzen

1.3.4. Gebratene Kraus Glucke in Zitronen & Weißweinsoße

Bei dieser Soße kommt der Geschmack der Krausen Glucke am besten zur Geltung. Diese einfache Soße passt zu Nudeln ebenso, wie zu Gnocchi. Eine Zitronenpaste schmeckt besonders gut für dieses Rezept



Öl, Zwiebel

1 mittlere Krause Glucke, zerteilt

1 Zitrone, Saft und Schalenabrieb

1 Schöpfer Nudelwasser

1 Bund Petersilie

Salz Pfeffer

Wahlweise

1 EL Zitronenpaste

Zwiebel gut in Öl anbraten, Krause Glucke untermengen und mitbraten, mit Zitronensaft und Nudelwasser ablöschen, mit Petersilie garnieren und würzen

1.3.5. Pilz Nuss Ragouts mir Krauser Glucke

Eine absolut hervorragende Mischung! Dieses Ragout passt zu Nudeln, Gnocchi, aber auch als Füllung für Teigaschen. Bereitet man dieses Ragout für einen Nudelsoße zu, so kann man noch ein zwei Schöpfer Nudelwasser zugeben oder das Ragout mit Soja oder Hafercousine verfeinern.



*Oliveöl, zum Anbraten,
1 Zwiebel, klein geschnitten
2 Zucchini, klein geschnitten
zwei Handvoll Krauser Glucke
Eine Handvollgehackte Walnüsse
Pfeffer und Thymiansalz*

*Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die
Zwiebel darin gut andünsten. Zucchini und
Pilze untermengen und zum Schluss die
Walnüsse dazugeben. Das Gemüse ergänzt
sich geschmacklich so gut, dass Pfeffer zum
Würzen völlig ausreicht.*

1.3.6. Das perfekte Streetfood: gefaltete Teigtaschen mit Krauser Glucke

Die Teigtaschen sehen komplizierter aus als sie sind. Im Anhang findet sich eine genaue Anleitung für die Zubereitung.



Teigtaschen, Rezept s. Inhaltsverz.

*Öl, Ca 200 g Krause Glucke, kleine zerteilt
Salz und Pfeffer*

*Joghurtsoße mit Kräutern
Tomaten, in Ringe geschnitten
Endiviensalat, klein geschnitten
1 kleine Gurke, in Ringe geschnitten*

*Teigtaschen nach Anleitung zubereiten und
beiseitestellen.*

*Krause Glucke unter umrühren ein paar
Minuten gut anbraten*

*Fächer der Teigtasche nach Lust und
Geschmack füllen.*

1.4. Die Eigenart der Hexenröhrlinge

Jedes Jahr wieder eine große Freude, die ersten, selbstgesammelten Pilze nach einem Waldspaziergang nach Hause zu tragen. Hexenröhrlinge findet man schon ab Mai, bis in den späten November.

1.4.1. Hexenröhrlinge Grundzubereitung



Hexenröhrlinge haben eine besondere Eigenheit: Beim Anschneiden wechseln sie in Sekundenschnelle die Farbe von hellem gelb zu tiefem blau. Beim Braten beginnen sie dann wieder, wie kleine Sonnen, in Gelb zu strahlen. Daran lässt sich auch leicht erkennen, wann sie fertig sind.

1.4.2. Gebratene Hexenröhrlinge mit Soßen und ungesäuerten Fladen

Da der Hexenröhrling ein sehr feste Konsistenz aufweist und einen hervorragenden Eigengeschmack hat, ist ein schnelles Essen, mit angebratenen Pilzen, etwas Salat, Soßen und frischen Fladen zubereitet.



Zutaten und Zubereitung Pro Portion ca. 150-200 g Hexenröhrlinge

*Etwas Öl
Hexenröhrlinge
Salz, Pfeffer
Zitrone*

Ein wenig Öl einer Pfanne vorheizen und dann die Schwammerl kurz, dafür mit sehr hoher Hitze, anbraten, bis sie knusprig sind. Dabei nicht auf das Umrühren vergessen, damit sie nicht anbrennen!

1.4.3. Carbonare mit gelben Tomaten & Hexenröhlinge

Ein Rezept, dass von einem veganen Restaurants, das Tisch Restaurants in Wien, inspiriert wurde. Statt der Hexenröhlinge kann man für dieses Gericht auch Champions oder noch etwas besser Kräuterseitlinge verwenden.



Ein paar kleine Hexenröhlinge, gewürfelt

*Ca. 200 g kleine gelbe Tomaten
Soja oder Hafercousine nach Geschmack
Hefeflocken nach Geschmack
Salz, Pfeffer
Petersilie*

Hexenröhlinge in wenig Öl gut herausbraten und beiseitestellen.

Tomaten mixen, leicht erwärmen, mit Cousine und Hefeflocken verfeinern und würzen. Am Schluss noch die Pilzwürfel unter die Soße verteilen.

Tipp: Wer für dieses Gericht einen wirklich originalen Eigeschmack drin haben möchte, der braucht nur ein Prise Kala Namak zufügen

1.4.4. Hexenröhlinge in cremiger Soße

Ein schnelles Gericht, dass sehr gut zu Knödel, Gnocchi, aber auch zu Nudeln, am besten Bandnudeln, schmeckt.



Öl, eine Zwiebel, klein geschnitten
Ein paar kleine Hexenröhlinge, gewürfelt
Ein Achtel Suppe
Cashewsanhe
Petersilie
Salz, Pfeffer

Öl erhitzen, Zwiebel gut andünsten,
Hexenröhrlinge untermengen und mitbraten,
mit Suppe ablöschen und etwas einköcheln
lassen und mit Sahne verfeinern und würzen.

1.4.5. Döner mit Hexenröhrling

Hexenröhrlinge gehören zu den besten Pilzen für Döner.



<i>Döner, Rezept s. Inhaltsverz.</i>	<i>Döner nach Anleitung zubereiten und beiseitestellen.</i>
<i>Etwas Öl Hexenröhrlinge, blättrig geschnitten Salz, Pfeffer Zitrone</i>	<i>Ein wenig Öl einer Pfanne vorheizen und dann die Schwammerl kurz, dafür mit sehr hoher Hitze, anbraten, bis sie leicht knusprig sind.</i>

*Selbstgemachte Mayonnaise, Selbstgemachtes Ketchup, Ca. 200 ml Joghurtsoße mit Kräutern, Feste Salatblätter, wie Endivie oder Chicorée, Als Gemüse, 1 kleine Gurke, 1 Zwiebel und 4 Tomaten, klein geschnitten
Chiliflocken, nach Geschmack*

Zunächst entweder mit veganer Mayonnaise und Ketchup oder Joghurtsoße bestreichen. Anschließend eine Schicht Salatblätter darauflegen, Bittersalate eignen sich besonders. Darauf folgend nach Vorliebe mit Gemüse belegen. Wir haben uns für Zwiebeln, Gurken und Tomaten entschieden. Zum Schluss die angebratenen Pilzstreifen hinzufügen. Wer möchte, kann noch Chiliflocken und Knofelige Gewürzmischung darüber streuen.

1.4.6. Focaccia Sandwich mit gebratenen Hexenröhrling und Salat

Von Juli bis in den späten Herbst ist Pilzsaison. Ein Pilzsandwich mit viel Gemüse gehört mit Abstand zu den besten und einfachsten Focaccia-Rezepten. Bei diesen Sandwiches verwenden wir Steinpilze sowie Hexenröhlinge und dazu viel Salat.





Focaccia für Sandwich
Rezept s. Inhaltsverz.

Gebratene Hexenröhrlinge

Rezept vorige Seite

Gemüse

1 kleine Gurke, 4 Tomaten, Blattsalat
Ca. 200 ml Vegane Joghurtsoße mit Kräutern der Saison

Focaccia nach Anleitung zubereiten und beiseitestellen.

Focaccia aufschneiden und nach Lust und Laune mit frischen Zutaten belegen.



1.5. Der unbekannte Leberreischling

1.5.1. Grundzubereitung

Der Geschmack der Leberreischling ist schwer zu beschreiben, da er nicht typisch pilzig, sondern leicht säuerlich und etwas herb schmeckt. Das Aussehen und die Konsistenz sind von Fleisch kaum zu unterscheiden, daher gilt es als beliebter aber seltener Fleischersatz. Frisch ist er weich und wenn man ihn nur leicht drückt blutet er tatsächlich blutrot.



Aufgrund der absoluten Ähnlichkeit zu Fleisch, da ein richtig angebratenes Leberreischling Steak auch noch leicht blutet, gibt es so manche Veganer, die diese Köstlichkeit verweigern.

1.5.2. Gebratener Leberreischling mit Sauerteigbrot

Einfach in Olivenöl abgeraten, gewürzt mit Salz und etwas Pfeffer, dazu eine Scheibe Roggensauerteigbrot. Rezepte für ein deftiges Sauerteigbrot finden sich auf unserer Homepage.



1.5.3. Leberreischling Steak

. Dieses Steaks, wenn man sie nur ein paar Minuten wirklich gut abrät, bluten noch leicht, wenn man sie aufschneidet. Ein herrliches Sommeressen.



*Öl, Gut 400 g Leberreischling
Salz, Pfeffer, Thymian
Frischer Salat*

*Für diese zarten Leberreischling Steaks etwas
dickere Scheiben abschneiden, gut herausbraten
und mit Salat nach Wahl servieren*

1.5.4. Leberreischling Ragout mit Rotwein

Im Grunde ein klassische Hausmannskocht, die gerne mit Wild zubereitet wird. Gut angebratenes Fleisch in einer Soße aus Wurzelgemüse und Rotwein. Nur wir nehmen eben den Pilz.



Damit es nicht ganz so fleischig wirkt, kann man den Leberreischling auch in kleine Stücke schneiden und unter das Ragout mischen.

*Gut g 400 Leberreischling
Marinade: Öl, Thymian, Wachholder,
Salz, Pfeffer, etwas Paprika
ÖL, 2 große Zwiebeln
2 Karotten, gewürfelt
Gut 100 g Sellerie, gewürfelt
Ca. 100 ml Gemüsebrühe
100 ml Rotwein
Salz und Pfeffer
Petersilie*

*Leberreischling in Stücke schneiden und ein paar
Stunden marinieren. Anschließend gut anbraten und
aus der Pfanne geben und beiseitestellen*

*Zwiebel in etwas Öl andünsten, Karotten, Sellerie sehr
kleinwürfelig schneiden und mitdünsten, Gemüsebrühe
aufgießen und einkochen.*

*Mit Gewürzen Abschmecken und mit Petersilie
garnieren*

1.5.5. Leberreischling Beuschel

Ein deftiges Beuschel mit Leberreischling. Die Auberginen sollten bei diesen Rezept so mitgekocht werden, dass sie noch leicht bissfest, aber nicht mehr pelzig schmecken.



ÖL, 2 große Zwiebeln

1-2 Karotten

100 g Sellerie

Gut g 400 Leberreischling

1 Aubergine, in Streifen geschnitten

Ca. 400 ml Gemüsebrühe

Thymian, Wachholder, Lorbeerblatt

Salz und Pfeffer

Petersilie

Zwiebel andünsten, Karotten, Sellerie sehr kleinwürfelig schneiden und mitdünsten, Gemüsebrühe aufgießen und einkochen.

Frische Pilze in längliche Stücke schneiden oder reißen zur Soße geben und abschmecken.

Aubergine in längliche Würstchen schneiden und ebenfalls zur Soße geben.

Mit Gewürzen Abschmecken und mit Petersilie garnieren

1.6. Judasohr & Herbsttrompeten

FrISChe Judasohren findet man vorwiegend auf hohlen Holunderstämmen und Herbst oder Totentrompeten auf moosigen Böden

1.6.1. Grundzubereitung

Diese Pilze intensivieren ihren Geschmack, wenn sie vorher gut getrocknet werden., Wir Trocknen die Pilze entweder an der Luft, wenn es noch warm genug ist oder wenn es schneller gehen sollte in einem Dörrautomat. Für die Verwendung braucht es nicht besonders viel, da die getrockneten Pilze beim einweichen wieder aufgehen. Zum einweichen, gewünschte Pilzmenge einfach in mit kochenden Wasser übergießen und eine Stunde ziehen lassen und mit dem Pilzwasser gemeinsam weiterverarbeiten



1.6.2. Herbsttrompeten Soße

Ein schnelle Soße mit getrockneten Pilzen. Am besten schmeckt sie, wenn man verschiedene Pilze mischt, wie etwas Herbsttrompeten mit getrockneten Steinpilzen. Sollte diese Soße zu pilzig schmecken, so kann man sie leicht mit Cashewsanhe verfeinern. Diese Allrounder soße passt zu Nudeln Gnocchi, aber auch zu Semmel oder Kartoffelknödel.



*Ca 10 g getrocknete Herbsttrompeten
Ca. 20 g getrocknete Waldpilze*

*Öl, eine Zwiebel
Einweichwasser
1 TL Suppenwürze
Zitronensaft
Petersilie
Salz, Pfeffer*

*Pilze in 150 ml heißes Wasser für eine Stunde
einweichen, Wasser absieben und beiseitestellen*

*Öl erhitzen, Zwiebel dünsten, mit Pilzwasser
ablöschen, noch etwas einköcheln lassen, Pilze
zugeben würzen.*

1.6.3. Judasohr mit Wurzelgemüsesoße

Zwiebel und Wurzelgemüse ergeben schon eine feine Grundsoße, die mit den gut eingeweichten und Pilzen noch verfeinert wird.



*Ca 10 g getrocknete Judasohren
Ca. 10 g getrocknete Waldpilze*

*Öl, eine Zwiebel
Einweichwasser*

*Wurzelgemüse klein geschnitten:
Sellerie, Karotten, Petersiliewurzel
1 achte Suppe
Salz, Pfeffer*

*Wahlweise:
Mit etwas Cashewsanhe verfeinern*

*Pilze in 150 ml heißes Wasser für eine Stunde
einweichen, Wasser absieben und beiseitestellen*

*Öl erhitzen, Zwiebel dünsten, Wurzelgemüse
Pilze zugeben mit Sahne ablöschen und würzen*

1.6.4. Judasohren in Rotweinsoße

Eine schnelle Zwiebelsoße mit getrockneten Judasohren und Pilzpulver, um den Geschmack zu verstärken.



<i>Öl, 3 Zwiebel, klein geschnitten 150 g frische Judasohren Zwei EL Pilzpulver Eine Tasse Suppe Ein Achtel Rotwein Salz, Pfeffer, Petersilie</i>	<i>Öl erhitzen, Zwiebel gut andünsten, Pilze und Pilzpulver untermengen, mit Suppe und Rotwein ablöschen, gut einkochen und Würzen</i>
---	--

1.7. Reizka Der Saftige

1.7.1. Grundzubereitung

Die klassische Zubereitung der verschiedenen Reizka, ist einfach den Stil entfernen und den Pilz kurz heiß anbraten, Salzen und fertig. Der Reizka wurde früher gerne nur kurz auf der heißen Herdplatte angebraten.



Da der Reizka beim putzen und Zubereiten, stark blutet, und die Flecken nur schwer rausgehen, sollte man am besten entsprechende Kleidung tragen

1.7.2. Reizka Bolognese mit Tomaten

Diese Tomaten Reizka Bolognese ist ein echter Allrounder: In Fladen, aber auch über Nudeln oder Crostinis schmeckt sie ausgezeichnet. Wir kochen gerne mehr, da es sich super portionieren und einfrieren läßt.



Öl, zum Dünsten
1 Zwiebel, klein gewürfelt
Ca. 40 g Sellerie, ganz klein gewürfelt
3-4 Hände Reizka, klein geschnitten
1 Dose Tomaten oder eine paar frische Tomaten, klein geschnitten
Salz und Pfeffer, ein schuss Zitrone
Umami Gewürzmischung, Rezept im Anhang

Öl in einer Pfanne erhitzen, die Zwiebel und den Sellerie darin gut andünsten. Klein geschnitten Pilze zugeben, Tomaten unterrühren und alles circa eine viertel Stunde lang einkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Zitrone und mit Gewürzmischung abschmecken. Schon hat man eine Pilzbolognese gezaubert.

Bestreicht man die Fladen mit Pilzsugo, so braucht es nur mehr etwas Salat. Besonders gut mit viel frischem Rucula und Schnitzzwiebel aus dem Garten.

1.7.3. Gebratene Reizka & Täublinge mit Fladen

Ein schnelles und deftiges Herbstessen: Angebratene Reizka und Täublinge, dazu ein paar selbstgemachte Soßen und frisches Fladenbrot.



Pfannen Fladenbrot, Rezept Inhaltsverz.

Öl, Reizka und Täublinge

Salz, Zitrone

Chilisoßen, Rezept Inhaltsverz.

Fladenbrot nach Anleitung zubereiten und beiseitestellen.

Pilze in wenig Öl und wenden gut anbraten, Salzen und mit frischen Naanbrot servieren.

1.7.4. Reizka Rösti

Ein Pilzrösti mit Reizka ist ein echter Genuss. Für das Rösti werden feste oder speckige Kartoffel genommen, die vorher gekocht, aber noch sehr bissfest gekocht werden sollten.



Öl, 1 Kilo Kartoffel, gekocht, in Scheiben

*400 g Reizka, kleinere ganz und größere
geviertelt*

Salz, Pfeffer, Petersilie

*Kartoffel rundum leicht Knusprig
anbraten aus der Pfanne nehmen und
beiseitestellen*

Pilze gut anbraten und würzen

Beides vermischen und würzen.

1.8. Parasol und Safranschirmling

1.8.1. Grundzubereitung

Die Grundzubereitung ist einfach, da wir den Parasol und den Safranschirmling so gut wie ausschließlich für Schnitzel verwenden. Der Safranschirmling ist etwas kleiner und rötet Safrantarben am Stil und bei den Lamellen, wenn er leicht angeritzt wird.



Tipp

Die meisten ernten die und lassen die Stängel übrig. Getrocknet und pulverisiert ergeben die Stängel eines der würzigsten Pilzpulver

1.8.2. Parasolschnitzel mit Bratkartoffel

Ein Klassiker, dass auch unter den Namen Eisbahnerschnitzel bekannt ist. Dieses Gericht schmeckt am besten mit Salat, Kartoffel aus dem Ofen und selbstgemachter Mayo und Ketchup



<i>Panier 2-3 EL Brot oder Semmelbrösel</i>	<i>Brösel in ein Suppenteller geben und Beiseite stellen.</i>
<i>Gut ein Achtel Hafermilch 2-3 EL Mehl Dinkelvollkorn und Kichererbsenmehl gemischt Etwas Kurkuma und Salz</i>	<i>Hafermilch mit den restlichen Zutaten in einem Suppenteller zu einer dickflüssigen Soße verrühren. Pilze beidseitig in der Soße wälzen, bis sie gut durchtränkt sind. Anschließend in den Bröseln wälzen. In einer Pfanne mit wenig Öl beidseitig knusprig herausbraten. .</i>

1.8.3. Focaccia Sandwich mit Parasolschnitzel

Ein Parasolschnitzel passt natürlich in Burger oder Sandwich



<i>1 Focaccia</i>	<i>Nach Anleitung zubereiten, backen etwas auskühlen lassen</i>
<i>Tomaten, in Ringe geschnitten</i>	
<i>Salat nach Wahl</i>	<i>Sandwich aufschneiden und belgen.</i>



Weitere Zutaten und Ideen

Meist essen wir die Schnitzel mit reichlich frischen Salat und Bratkartoffel. Natürlich eignen sich diese Schnitzel auch Perfekt für eine deftigen Burger!

Tipp

Parasolschnitzel eignen sich perfekt zum Einfrieren. Schnitzel zubereiten, dh. panieren und als paniertes, aber nicht gebraten, einfrieren. Eingefrorene Schnitzel, frisch aus dem Gefrierfach in die heiße Pfanne geben und wie gewohnt herausbraten

1.9. Der Rötelritterling

1.9.1. Grundzubereitung

Der Rötelritterling gehört zu den besten Speisepilzen. Die Konsistenz ist sehr fest und sein Geschmack, so zumindest einige Rückmeldungen, erinnert an gut angebratene Kotelets. Die Zubereitung ist einfach: Stil entfernen und beidseitig gut durchbraten.



1.9.3. Rötelritteling mit Zitrone & Knoblauch und Fladen

Ein hervorragendes Herbstgericht mit frischen Brot, Salat und einer knofeligen veganen Joghurt Gurken soße.



Pfannen Fladenbrot, Rezept Inhaltsverz.

*Öl, zerteilte Rötelritterlinge
Salz, Zitrone*

*Vegane Joghurtsoße
Ein veganes Joghurt
Eine kleine Gurke
Knoblauch nach Geschmack,*

Fladenbrot nach Anleitung zubereiten und beiseitestellen.

*Pilze in wenig Öl und wenden gut anbraten,
Salzen und mit frischen Naanbrot und
Joghurtsoße servieren.*

*Gurke raspeln, etwas ausdrücken und mit
den fein geschnittenen Knoblauch
vermengen und etwas durchziehen lassen*

1.9.4. Schnelles Pfannensandwich mit Rötelritterling

Ein Pfannensandwich hat den Vorteil, dass man keine Backofen und vorheizen benötigt, sondern einfach den Teig etwas rundformt und das Brot in der Pfanne und wenden herausbraten. Dann nur mehr aufschneiden und mit den gebratenen Pilzen, Salat und Soße nach Wahl belegen und genießen



Pfannensandwich, Rezept Inhaltsverz.

*Öl, einige Rötelrittelinge
Salz und ein Spritzer Zitrone
Salat und Tomaten
Chilisoße*

Pfannensandwich, sieh Anhang

*Pfannensandwich nach Anleitung
zubereiten und beiseitestellen.*

*Öl erhitzen, Rötelrittelinge beidseitig
anbraten, würzen und das Sandwich
zubereiten*

1.10. Die versteckte Trüffel

Trüffelstellen sollte man kennen, da sie versteckt unter der Erde aufzufinden sind. Wer glaubt wir hätten diese um hunderte Euro erstanden, der irrt sich. Sie diese Trüffel stammen aus unserem schönen Wienerwald. Allerdings mussten wir etwas länger graben, um diese zu finden, denn Trüffel verstecken sich gerne unter der Erde.

1.10.1. Grundzubereitung

Unsere Lieblingszubereitung für die Trüffel ist Äußerst Sempel: Einfach Reiben und frisch über das jeweilig Gericht verstreuen.



1.10.2. Focaccia Sandwich mit frischen Trüffeln

Trüffel schmecken frisch gerieben am besten, so auch diese Sommertrüffel. Ideal für ein schnelles Focaccia Sandwich.



Focaccia, Rezept Inhaltsverz.

Vegane Butter

1 kleine Gurke, 4 Tomaten

Etwas Salz

Frisch geriebene Trüffel

Focaccia nach Anleitung zubereiten und beiseitestellen.

Die Focaccia aufschneiden, mit veganer Butter bestreichen, mit Gurken und Tomaten belegen und reichlich Trüffel darüber raspeln.

1.10.3. Parmesan Trüffelsoße

Eine außergewöhnlich einfache und schmackhafte Soße mit wenig Zutaten: selbstgemachter Parmesan, Nudelwasser und Trüffel. Dazu passen Bandnudeln oder unsere selbstgemachten Kartoffelscherengnocchi.



In einer Minute ist die Soße angerichtet: zwei bis drei Schöpfer Nudelwasser werden mit geriebenen Parmesan verrührt. Je nachdem wie dickflüssig man die Soße haben mag, kann man auch mehr Parmesan mit Nudelwasser anrühren. Wir finden die Soße perfekt, wenn sie leicht dickflüssig ist.

*Veganer Parmesan
Nudelwasser*

Ein Rezept für unseren selbstgemachten veganen Parmesan findet sich im Inhaltsverz.

1.10.4. Brot soße mit Trüffeln

Hier trifft scheinbar arm auf reich. Brotsoßen gehören zu einem typischen arme Leute essen, während die Trüffel für das Gegenteil steht. Unsere Trüffel sind gesammelt aus dem Wienderwald. Wer gerade keine Trüffel hat, kann diese Soße auch nur mit anderen Pilzen zubereiten.



*2 Scheiben helles Brot ohne Rinde
10 g getrocknete Pilze 150 ml Wasser*

*1 EL veganer Butter,
Pfeffer, Thymian, Salz
Etwas Hafer oder Sojacousine*

*Veganer Parmesan
Petersilie
1 kleine Trüffel, geraspelt*

*Brot in wenig Wasser einweichen
Pilze für 20 Min. in heißen Wasser einweichen*

*Butter erhitzen etwas Pfeffer und Thymian
untermischen. Eingeweichtes Brot eventuell
etwas ausdrücken, mit Butter und Pilzuwasser
und Pilze mixen und würzen. Nach Wahl noch
etwas Soja oder Hafercousine untermengen*

*Soße mit Nudeln oder Gnocchi abmischen,
Parmesan, Petersilie und Trüffel darüber reiben
und servieren*

1.11. Der Allseits bekannte Steinpilz

1.11.1. Grundzubereitung

Auch der Steinpilz schmeckt frisch gebraten am besten. Da er sich aber auch wunderbar einfrieren lässt wird er auch für Nudelsoßen oder einem Pilz Risotto verwendet



1.11.2. Steinpilz in Algen Zitronensoße mit Pfannenfladenbrot

Für dieses Rezept verwenden wir nur die festen Stile der Steinpilze. Da der Pilz in der Algensoße mariniert wird, bekommt er einen fischigen Geschmack



Pfannen Fladenbrot, Rezept Inhaltsverz.

Steinpilzstile in dicke Scheiben geschnitten

Algen Soße

*10 g Nori Algen, einige Knoblauchzehen,
etwas Zitronensaft, etwas Öl, Sojasoße*

*Fladenbrot nach Anleitung zubereiten und
beiseitestellen.*

*Steinpilze Stängel einschneiden in der
Algensoße marinieren und beidseitig gut
herausbraten und mit frischen Tomaten
und Naanbrot servieren.*

1.11.3. Feigenpizza mit Steinpilz-Walnusssoße

Da unser Feigenbaum im Spätsommer reichlich Früchte trägt, bot es sich an, eine Feigenpizza zu kreieren. Circa 70–80 g Steinpilz-Walnusssoße auf die Mitte des händisch ausgezogenen Teiglings geben und vorsichtig mit einem Löffelrücken über die Pizza verteilen. Nun wandert sie bei 240 °C Ober- und Unterhitze, für ca. 10 Minuten, in den vorgeheizten Ofen.



Öl, zum Andünsten
1 Große Zwiebel, fein gehackt
1–2 Zucchini, klein gewürfelt
200 g Steinpilze, klein geschnitten
1–2 Tomaten, fein gewürfelt
Eine Handvoll Walnüsse, grob gehackt
Salz und Pfeffer

Zwiebel in Öl andünsten, restliche Zutaten zugeben, gut einkochen und mit Gewürzen abschmecken. Das Ganze nur mehr auskühlen lassen und über die Pizza verteilen.



Tipp: Diese Soße passt hervorragend zu Nudeln, vor allem zu Tagliatelle. Nudeln al dente kochen, absieben, die Soße mit den Nudeln gut vermischen und servieren. Wie immer: Auch bei Nudeln nicht zu viel Soße, die Nudeln sollten nicht in der Soße schwimmen.

1.11.4. Geschnetzeltes mit Steinpilzsoße & Knödel

Wer den Geschmack von geräucherten mag, kann unsere geräucherte Mischung dazugeben. Semmelknödel passen natürlich immer zu diesen Rezept. Es schmeckt aber auch wunderbar mit Kartoffel Scherengnocchi oder mit Bandnudeln.

Ein großartiges Rezept für das wir Steinpilze aus der Tiefkühltruhe und getrocknete Steinpilze verwenden. Getrocknete Pilze haben in der Regel ein intensiveres Aroma als frische Pilze



Knödel, Rezept Inhaltsverz.

1 Handvoll getrocknete Steinpilze

*ÖL, 2 große Zwiebeln, klein geschnitten
1 große Karotte, klein geschnitten
100 g Sellerie, klein geschnitten
400 - 600 g Steinpilze, klein geschnitten
400 - 500 ml Gemüsebrühe
Salz, Pfeffer, Thymian, Majoran*

Knödel nach Anleitung zubereiten und beiseitestellen.

Getrocknete Pilze mit kochendem Wasser übergießen und ziehen lassen.

Zwiebel andünsten, Karotten, Sellerie mitdünsten, Pilze zugeben, eingeweichte Pilze samt Pilzwasser und Gemüsebrühe untermengen und einkochen.

1.12. Der Frauentäubling

1.12.1. Grundzubereitung

Feste Konsistenz und ein unschlagbarer Pilzgeschmack! Der Frauentäubling ist nicht umsonst einer der beliebtesten Speisepilze. Sein Geschmack kommt angebraten mit Abstand am besten zur Geltung gelangt. Es reicht etwas Öl, die Pilze ohne Steil zuerst von der Lammelseite gut anbraten, bis sie Farbe bekommen, dann umdrehen und fertig braten. Etwas Salz als Würze reicht schon.



1.12.2. Gebratene Frauentäublinge mit Salat und Naan

Ein Einfaches, sehr schnelles und unglaublich geschmackvolles Rezept. Etwas Salat aus den Garten und frische Naanbrot. Das Rezept für das Naanbrot findet sich im Anhang



Pfannen Fladenbrot, Rezept Inhaltsverz.

*Etwas Öl
Frauentäublinge, in grobe Stücke zerteilt
Salz, Pfeffer
Petersilie
Salat nach Wahl*

Fladenbrot nach Anleitung zubereiten und beiseitestellen.

Frauentäublingen in wenig Öl und wenden gut anbraten, Salzen und mit frischen Naanbrot und Salat servieren.

1.12.3. Täublings Bolognese

Ein Einfaches sehr vielseitiges Gericht, das als Fülle in Fladen passt, aber auch auf Crostinis oder kalt als Dip zu frischen Fladen. Nicht zu vergessen als Sugo über Nudel. Natürlich kann man diese Bolognese auch mit gekauften Pilzen wie Champions zubereiten. Eine geschmackvolle Aufwertung erhält die gekaufte Variante, wenn man einige getrocknete Steinpilze, die fast überall erhältlich sind, beifügt. Wir kochen gerne mehr, da es sich super portionieren und einfrieren läßt.



<i>Öl, zum Dünsten 1 Zwiebel, klein gewürfelt 1 – 2 EL Pilzpulver, Rezept im Anhang 3-4 Hände frische Pilze, klein geschnitten Ein Glas eingeweckte Tomaten oder paar frische Tomaten, klein geschnitten Ein paar in Öl eingelegte Tomaten, klein geschnitten Selbstgemachte Suppenwürze Pfeffer, Thymiansalz</i>	<i>Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin andünsten. Klein geschnitten Pilze, wenn es Champions sind, bei Seitlingen, sie längs der Pilzfaser aufreißen, so behalten sie ihre Konsistenz und Pilzpulver dazugeben und mitdünsten. Tomaten unterrühren und alles circa eine viertel Stunde lang einkochen lassen. Je nach Geschmack mit etwas selbstgemachter Suppenwürze, Salz und Pfeffer abschmecken. Schon hat man eine Pilzbolognese gezaubert.</i>
---	--

1.13. Der Semmelstoppelpilz

1.13.1. Grundzubereitung

Der Semmelstoppelpilz tritt meist, wenn man ihn findet, in großen Mengen auf. Seine Konsistenz ist sehr fest und er hält gut fünf Tage im Kühlschrank. Ein perfekter Pilz für Soßen. Er hält selbst, wenn er lange gegart wird seine feste Form bei. Am besten schmecken die noch etwas kleineren Exemplare.



1.13.2. Der Semmelstoppelpilz Kartoffelgulasch

Wir kochen für dieses Gericht die Kartoffel extra, da sie nachdem sie weichgekocht sind, mit dem Kartoffelstamper bearbeitet werden und dann unter die Soße gemischt. Man kann einen Teil der Kartoffel auch als Stücke zugeben. Die diesen Gericht passt vieles: Bandnudeln, Knödel oder Scherennudeln.



10 g getrocknete Pilze 100 ml Wasser

600 g Kartoffeln, klein gewürfelt

Öl, 2 große Zwiebel

2-3 EL Tomatenmark

300-400 g klein geschnitten Pilze

1 EL scharfes Paprikapulver

Ca. 200- 300 ml Gemüsebrühe

Majoran, Thymian

Salz, Pfeffer, Petersilie

Pilze in heißen Wasser einweichen und beiseitestellen

Kartoffeln in wenig Wasser garkochen und beiseitestellen

Zwiebeln andünsten, Tomatenmark zugeben und mitdünsten, Pilze zugeben, mit Paprika würzen. Gemüsebrühe zugießen und getrocknete Pilze mit Pilzwasser zugeben. Gargekochte Erdäpfel mit der Gabel zerdrücken und untermengen. Falls es zu dickflüssig ist, noch etwas Suppe zugießen und kurz auf köcheln lassen. Würzen und abschmecken.

1.13.3.Cremige Semmelstoppelpilzsoße

Eine wunderbar cremige Soße, wer keine Cashewsanhe zubereitet hat, kann natürlich auch Hafersahne verwenden oder 1 TL Maisstärke in kalten Wasser auflösen und damit die Soße cremig eindicken.



10 g getrocknete Pilze 100 ml Wasser

*Öl, 1 große Zwiebel, fein geschnitten
300-400 g klein geschnitten Pilze
Ca. 200- 300 ml Gemüsebrühe
Majoran, Thymian
Salz, Pfeffer, Paprika, Petersilie
Cashewsanhe*

*Pilze in heißen Wasser einweichen und
beiseitestellen*

*Zwiebeln andünsten, Tomatenmark zugeben
und mitdünsten, Pilze zugeben, Gemüsebrühe
zugießen und getrocknete Pilze mit Pilzwasser
zugeben. Kurz auf köcheln lassen, würzen und
abschmecken. Am Schluss mit Sahne verfeinern*

1.13.4. Carbonare mit Semmelstoppelpilz & geräuchertem

Ein Pilz, den wir bis Anfang Dezember in großen Mengen finden. Der Semmelstoppelpilz schmeckt ähnlich wie Eierschwammerl, wodurch er sich leicht ersetzen lässt. Diese Soße passt zu Nudeln ebenso wie zu Scherengnocchi.



*Öl, 1 Zwiebel, klein geschnitten
300 g Semmelstoppelpilze, klein geschnitten
Selbstgemachte Cashewsanhe
Ein Schöpfer Nudelwasser
Etwas Paprikapulver
Salz, Pfeffer
Petersilie
selbstgemachter veganer Parmesan*

*Zwiebel gut in Öl andünsten, Pilze
untermengen und ein paar Minuten
mitdünsten, Sahne und Nudelwasser
zugeben, würzen, Parmesan unter die
Soße reiben und mit Petersilie garnieren*

1.14. Der Austernseitling aus dem Wald

1.14.1. Grundzubereitung

Austernseitling findet man im Wald meist in der kalten Jahreszeit an Baumstümpfen. Dieser Pilz lässt sich auch sehr einfach züchten, dazu mehr im nächsten Kapitel. Der gesammelte Austernseitling hat eine wirklich außergewöhnlich feste Konsistenz, so dass man ihn gut durchbraten sollte.



1.15.1. Carbonare mit Austernpilzen aus dem Wald

Bei diesen Carbonara werden die Pilze wirklich gut angebraten. Wer keine gezüchteten Austernseitlinge hat, in den meisten gut sortierten Geschäften sind sie erhältlich. Bei der Zubereitung der Austernseitlinge ist es wichtig, sie der Faser nach einfach mit den Händen in längliche Stücke zu reißen und nicht quer der Faser zu schneiden, da sie sie am besten die Konsistenz behalten.



200 g Austernpilze

Etwas vegane Butter

Zwei Schöpfer Nudelwasser

2-3 EL Hefeflocken

Reichlich selbstgemachter Parmesan

Wahlweise: Kala Namak

Petersilie

Salz, Pfeffer

Austernpilze gut anbraten und beiseitestellen

Etwas vegane Butter erwärmen, Nudelwasser mit Hefeflocken, Parmesan und Gewürzen vermengen, gut mischen und über die Nudeln oder Scherennudeln geben. Am Schluss die gebratenen Austernpilze über die Nudeln mit Soße verteilen

Tipp: Kala Namak ist ein Gewürz, dass original nach Ei schmeckt.

1.15.2. Kohlgemüse mit Auster Seitling in Sesamsoße & Pfannenfladenbrot

Ein spätherbstliches Gericht. Die Kohlsorten stammen aus dem Garten Anfang Dezember und die Auster Seitlinge sind ebenfalls Anfang Dezember an einen liegenden Baumstamm im Wald. Der ganze Stamm war voll damit.



<i>Pfannen Fladenbrot, Rezept Inhaltsverz.</i> <i>300 g Austernseitlinge</i> <i>400 g Scherennudeln</i> <i>Etwas Öl</i> <i>eine Zwiebel, in Ringe geschnitten</i> <i>Brokkoli Röschen und Blätter</i> <i>Strunk von Chinakohl</i> <i>Blätter vom Ewigen Kohl</i> <i>Seitenblätter Winterkohl</i> <i>Etwas Suppe</i> <i>2-3 EL pikante Sesamsoße, Rezept...</i> <i>Salz, Pfeffer</i>	<i>Fladenbrot nach Anleitung zubereiten und beiseitestellen.</i> <i>Austernseitlingen</i> <i>gut anbraten und beiseitestellen</i> <i>Scherennudeln nach Anleitung zubereiten und beiseitestellen</i> <i>Öl erhitzen, Zwiebel andünsten, Gemüse der reihe nachzugeben, mit etwas Suppe aufgießen, und kurz einköcheln, bis das Gemüse weich aber noch knackig ist. Scherennudeln und Pilze untermengen und würzen.</i>
--	--

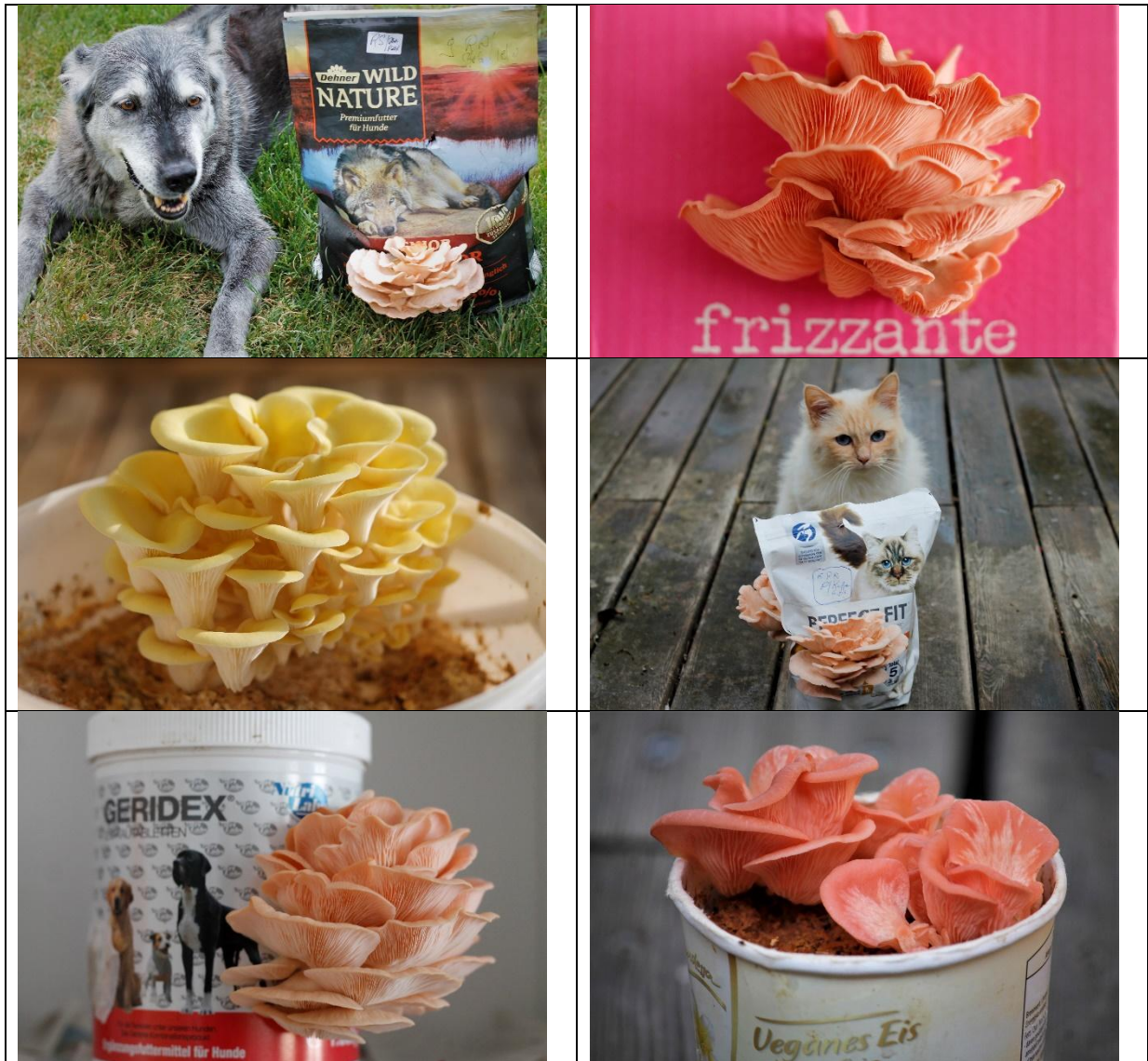
2. Die bunten Selbstgezüchteten Seitlinge

Seitlinge selbst züchten geht einfach und nach ein paar Wochen, ragen schon die Pilze aus den Töpfe und Säcken, wo sie gezüchtet werden. Über Pilzzucht, gibt es auf dieser Homepage ein eigenes Buch.



2.1. Pilzsucht: Alles wird Verwertet

Pilzzucht ist ökologisch unschlagbar, da keine Energie und so gut wie keine Ressourcen benötigt werden. Die Pilze wachsen auf Substrat wie Stroh oder alten Kaffeesud und in Behältern, die eigentlich meist mit Müll landen, wie alten Futtersäcken, leeren Schachteln oder Töpfen vom Flohmarkt.



2.2. Grundzubereitung

Für die Grundzubereitung werden die Reifen Pilze geerntet und der Länge nach gerissen, da sie so ihre Konsistenz behalten. Feste Seitlinge lassen sich sehr leicht längs ihrer Faser mit den Händen reißen und zerteilen. Am besten schmecken sie gebraten, in ein Gyros oder in eine Döner.





2.3. Seitlinge gebraten in Weißwein Zitronensoße

Ein einfaches, köstliches Sommeressen. Gebratene Seitlinge in Zitronenweinsossen. Dazu gibt's Salat und frisches Naanbrot. Besonders gut passt hier unsere Zitronenpaste dazu



Pfannen Fladenbrot, Rezept Inhaltsverz.

Öl, Ca. 600 .800 g Rosa Seitling
100 ml Weißwein,
1 Zitrone Saft und Schale
Salz und etwas Pfeffer
Wahlweise
1 EL Zitronenpaste

Fladenbrot nach Anleitung zubereiten und beiseitestellen.

Seitlinge unter wenden in wenig Öl anbraten mit Weißwein aufgießen. Am Schluss den Zitronensaft und den Abrieb der Zitrone zugeben und etwas würzen.

2.4. Gebratene Austern Seitlinge mit Bratkartoffel und Blütensalat

Ein wirklich schnelles Rezept. Für den Salat nehmen wir die Blüten der Taglilien. Damit es ein richtig ausgiebiges essen wird kommt noch Bratkartoffel und Pfannenfladenbrot auf den Tisch. Dazu noch einige Chilisossen.



<i>Pfannen Fladenbrot, Rezept Inhaltsverz.</i> <i>Etwas Öl</i> <i>600 g Seitlinge</i> <i>1-2 EL Knoblauchpaste</i> <i>Salz, Pfeffer</i> <i>Salat nach Wahl</i> <i>Bratkarotffel</i>	<i>Fladenbrot nach Anleitung zubereiten und beiseitestellen.</i> <i>Öl erhitzen Seitlinge anbraten, Knoblauchpaste untermengen und würzen. Salat nach Wahl zubereiten und mit den Ofenkartoffeln und den frischen Brot servieren</i>
---	---

Bratkartoffeln mit Rosmarin

Die Kartoffeln schälen, vierteln und in kochendem Wasser nicht ganz weich kochen. Die heißen Kartoffeln auf einem Backblech verteilen, mit etwas Olivenknoblauchöl beträufeln und den Rosmarin darüber streuen. In den vorgeheizten Backofen schieben und bei 240 Grad Umluft für gut 20 Minuten backen, bis die Kartoffeln knusprig sind.

	<i>6–8 große Kartoffeln</i> <i>Olivenknoblauchöl zum Bestreichen</i> <i>Rosmarin, nach Geschmack</i>
--	--

***Tipp:** Bevor man die Kartoffeln ins Wasser gibt, einen Teelöffel Backpulver ins kochende Wasser geben, dann bekommen die Kartoffeln eine ganz besondere Kruste. Aber Vorsicht, durch das Backpulver schäumt das Wasser kurz in die Höhe.*

2.5. Gebratene Seitlinge mit Nudeln

Das Gericht braucht nicht so lang wie die Nudeln kochen. Also, gleich das Nudelwasser zustellen und schon kann man die Seitlinge anbraten.



Öl, 600 g Seitlinge
Salz, Pfeffer
Zwei Schöpfer Nudelwasser
Zitronensaft
Zitronenschale
Petersilie

Ein wenig Öl einer Pfanne vorheizen, Seitlingen kurz, dafür mit sehr hoher Hitze, anbraten, bis sie ganz leicht knusprig sind, mit Nudelwasser ablöschen, Zitronensaft und abrieb der Schale untermengen und mit Nudeln nach Wahl vermengen.

2.6. Sommersalat mit Austernseitlingen und gesäuertem Pfannenfladenbrot

Ein wunderbarer Sommersalat mit frischen Austernseitlingen. Dazu noch gewürztes Fladenbrot. Ein unglaublicher Genuss!



Pfannen Fladenbrot, Rezept Inhaltsverz.

600 g Austernseitlinge

In streifen gerissen

Sommersalat

4–6 Tomaten, klein geschnitten

1 Gurke, klein geschnitten

1 Kopf Chicorée, klein geschnitten

1 rote Zwiebel, fein gehackt

Gartenkräuter nach Wahl

Zitrone, ein kleiner Schuss Essig und Öl

Fladenbrot nach Anleitung zubereiten und beiseitestellen.

Seitlinge in wenig Öl gut anbraten und beiseitestellen

Die Salatzutaten gut abmischen, die gebratenen Pilze darüber verteilen und mit dem Fladenbrot servieren.

2.7. Seitlings Pilzschnitzel Natur mit ungesäuerten Fladenbrot

Für dieses Gericht werden die Seitlinge nicht der Länge nach aufgerissen, sondern mariniert und zusammengepresst. Man kann sie beim marinieren schon Pressen oder anschließend. Zum pressen einfach die Pilze in der Marinade beschweren.



*Ungesäuertes Fladenbrot, Rezept
Inhaltsverz.*

*Ein zusammenhängenden Seitlingsbünbel
Marinade: Öl, Paprika, Salz, Pfeffer, Zitrone
Salat nach Wahl*

*Ungesäuertes Fladenbrot nach Anleitung
zubereiten und beiseitestellen.*

*Seitlingsbünbel in der Marinade etwas
ziehen lassen und in der heißen Pfanne mit
wenig Öl gut anbraten. Dabei die Seitlinge
mit einen Kochlöffel kräftig flach drücken
und wenden*

2.8. Dürum mit selbstgezüchteten Seitlingen

Dürum mit Yufkateig. Yufka bedeutet so viel wie zerbrechlich, was ein Hinweis darauf ist, dass der Teig sehr dünn ausgerollt werden sollte. Der Teig besteht nur aus Mehl, Wasser, Salz und einem kleinen Schuss Olivenöl. Wir verwenden hierfür den ungesäuerten Fladenteig.



Ungesäuertes Fladenbrot, Rezept Inhaltsverz.

Ca 300 g Seitlinge

*Vegane Joghurtsoße
Ca. 200 ml Naturjoghurt mit
Kräutern bzw. der Saison vermischen.*

*4–6 Tomaten In Würfel geschnitten
1 Gurke In Würfel geschnitten
Chiliflocken*

*Ungesäuertes Fladenbrot nach Anleitung
zubereiten und beiseitestellen.*

*Seitlinge in wenig Öl von allen Seiten gut
anbraten*

*Die ungesäuerten Fladen mit der
Joghurtsoße bestreichen, Seitlinge,
Tomaten- und Gurkenwürfel darüber
geben.*

*Je nach Geschmack mit Chiliflocken
würzen und einrollen.*

2.9. Döner Kebab mit Austernseitlingen

Ein wunderbarer Döner mit frischen Pilzen und zahlreichen kleine Zutaten und Soßen, wie unsere Chilosoßen



Döner, Rezept Inhaltsverz.

Ca 300 g Seitlinge

Vegane Joghurtsoße mit Kräutern

3-4 Tomaten In Würfel geschnitten

1 Gurke In Würfel geschnitten

1 roter Zwiebel, in Ringe geschnitten+

1 kleiner Chicorée

1 2 TL Chilisoße, RRezept Inhaltsverz.

Döner nach Anleitung zubereiten und beiseitestellen.

Seitlinge in wenig Öl von allen Seiten gut anbraten

Die ungesäuerten Fladen mit der Joghurtsoße bestreichen, Seitlinge, Tomaten- und Gurkenwürfel darüber geben.

Döner aufschneiden und nach Lust und Geschmack belegen

.

2.10. Seitlings Gyros mit Salat & Ungesäuerten Fladen

Griechisches Gyros gehört zu unseren Lieblingsrezepten. Vor allem an einem heißen Sommerabend ist dieses Pilzgyros ein unübertroffenes Abendessen. Wie zu klassischem Gyros gibt es bei uns dazu ein Zaziki mit frischem Schnittknoblauch und einen Tomaten-Gurken-Salat mit reichlich Zwiebeln.



Die fertigen Fladen sofort auf einen Teller geben und mit einem Glasdeckel abdecken, damit sie weich bleiben.



*Ungesäuertes Fladenbrot, Rezept
Inhaltsverz.*

Vegane Joghurtsoße mit Blüten

*Ca. 200 ml Naturjoghurt
Kräutern bzw. Wildkräutern
Und Blüten*

Tomaten-Gurken-Salat

*ein paar große Tomaten, aufgeschnitten
1 Gurke, gewürfelt
1 Zwiebel, fein geschnitten
Kartenkräuter
Essig, Öl, Salz*

*Ungesäuertes Fladenbrot nach Anleitung
zubereiten und beiseitestellen.*

*Ca. 200 ml Naturjoghurt mit Kräutern bzw.
der Saison vermischen und mit Blüten
garnieren*

*Salat gut amischen und würzen und mit
frischen Kräutern garnieren*

*Die Fladen mit den restlichen Zutaten
anrichten. Dazu passen Bratkartoffeln mit
Rosmarin.*

3. Kleine Pilzgerichte mit Mischpilzen

Für diese Gerichte verwenden wir die unterschiedlichsten Pilze: verschiedenste gesammelte Waldpilze und unseren gezüchteten Seitlinge.



3.1.1. Pilzaufstriche mit Varianten

Pilzaufstriche lassen sich endlos variieren: Es braucht Grundzutaten wie gemahlene Kerne oder Bohnen, dazu noch Gewürze und dann natürlich noch frische oder getrocknete eingeweichte Pilze.



Besonders gut zu Pilzaufstrichen passte in deftiges Roggensauerteigbrot. Auf unserer Homepage finden sich passende Rezepte dazu.

3.1.2. Pilzaufstrich mit Sonnenblumenkernen

*Öl, 1 Zwiebel
100 g Pilze nach Wahl
150 g Sonnenblumenkerne
Etwas Gemüsebrühe, Salz, Pfeffer
Eventuell noch geräucherten Paprika oder Räuchersalz untermengen*

Zwiebel gut andünsten, kleingeschnittene Pilze mitdünsten. Sonnenblumenkerne fein malen. Mit den übrigen Zutaten im Mixer unter der Zugabe von etwas Gemüsebrühe so mixen, dass die Konsistenz einen feinen Aufstrich ergibt.



Ein Pilzaufstrich mit einem großen gesäuerten Fladenbrot. Rezept siehe Inhaltsverz.

3.1.3. Geräucherter Pilzaufstrich mit Sonnenblumenkerne

Wer den Geschmack von Geräuchertem mag, wird diesen Aufstrich mit etwas Räucherpaprika lieben. Allerdings sollte man von einem gut geräucherten Paprika auch nicht zu viel nehmen.



3.1.4. Pilzaufstrich mit Walnüssen und Majoran

Pilze, Walnüsse und Majoran passen perfekt zusammen. Ganz besonders, wenn man nicht alle Nüsse fein vermixt, sondern einen Teil grob gehackte zugibt.



*Öl, 1 Zwiebel
100 g Pilze nach Wahl
150 g Walnüsse fein gemahlen
50 g Walnüsse grob gehackt
Etwas Gemüsebrühe, Salz, Pfeffer, Majoran*

Zwiebel andünsten, kleingeschnittene Pilze mitdünsten. Walnüsse fein malen, mit den übrigen Zutaten im Mixer unter der Zugabe von Gemüsebrühe mixen, bis ein feiner Aufstrich entsteht. Am Schluss noch mit grob gehackten Nüssen vermengen und abschmecken.

3.1.5. Pilz-Bohnenaufstrich

<i>Für diesen Aufstrich kann man Bohnen über Nacht einweichen und am nächsten Tag aufkochen oder, wenn es schnell gehen soll, auch eine Dose Kidney-Bohnen verwenden</i>	
<i>Öl, 1 Zwiebel 100 g Pilze nach Wahl Eine Dose Bohnen Salz, Pfeffer, etwas Paprika, nach Geschmack auch geräucherter Paprika</i>	<i>Zwiebel andünsten, kleingeschnittene Pilze mitdünsten. Bohnen im Mixer fein pürieren und mit den übrigen Zutaten mixen und würzen.</i>

3.1.6. Tomaten Pilzpaste

Diese Pilzpaste schmeckt besonders gut zu Crostini. Für diese Soße verwenden wir verschiedene Röhrlinge, wie Hexenröhrlinge und Steinpilze, aus dem Wad. Aber man kann natürlich auch gemischte Seitlinge nehmen

Öl, eine Zwiebel
200 g Waldpilze gemischt
5-6 große Tomaten
Knoblauch, Salz, Pfeffer, Oregano

Öl erhitzen, Zwiebel andünsten, Pilze dazugeben und ebenfalls dünsten. Klein geschnittene Tomaten untermengen und einkochen. Am Schluss noch Knoblauch zugeben und mit Gewürzen abschmecken.



Diese Pilzcrostini mit selbst gebackenem Brot sind unvergleichlich. Natürlich kann man auch Toastbrot verwenden. Aber wer diese Brötchen einmal macht wird sie wieder machen. Weil sie einfach sind und super gut schmecken! Im Anhang findet sich eine genaue Anleitung unter Weckerl

Besonders gut ist dieses kleine Gericht, wenn man die Brötchen ein wenig mit Olivenöl und viel Knoblauch bestreicht und nochmals in den Ofen steckt und dann mit der Pilzpaste bestreicht und sofort warm serviert.



3.2. Kleines für Zwischendurch: Pilzlaberl-Puffer -Burger- Balassn

Für Pilzburger können alle gängigen Speisepilze verwendet werden. Geschmacklich verbessert werden Pilzburger, wenn man Pilzpulver dazu gibt. Im Anhang findet sich ein Rezept dazu



3.2.1. Ein paar Tipps damit die Laberl gelingen



Für unsere Pilzburger verwenden wir gerne Waldpilze. Doch auch Champignons oder Kräuterseitlingen schmecken hervorragend. Um den Pilzgeschmack besonders hervorzuheben, können getrocknete, eingeweichte Steinpilze oder Steinpilzpulver in die Masse miteingearbeitet werden.

Pilzlaberl gehören zu den echten deftigen Laberl. Da wir meist Unmenge an Pilzen aus dem Wald haben, gibt's reichlich davon.

Pilzburger lassen sich schier endlos variieren und schmecken phantastisch: Ob als Hauptgericht mit Salat und Kartoffeln, ein selbstgemachtes Baguette mit Tomaten und etwas Salat oder einfach nur als Jause bei einer Wanderung. So oder so ein Leckerbissen.

Wenn die Konsistenz nicht ganz passt und die Laibchen zu weich sind, so kann man sie mit aufgekochten Haferflocken oder durch die Zugabe von Lupinenmehl leicht binden. Ebenfalls leicht lassen sich Laibchen mit Flohsamenschalen binden. Aber Vorsicht, die nehmen derart viel Wasser auf, dass man sie sehr wirklich sparsam verwenden soll.

Sollten die Laibchen hingegen etwas fluffiger werden, so kann man immer altes Dinkelbrot oder Semmelwürfel zur Masse mischen. Wenn man gerade kein altes Brot hat, so kann man Laibchen auch mit zerbröselten Reiswaffeln, die man zur jeweiligen Masse hinzugibt, noch fluffiger machen. Natürlich kann man zu den Pilzen auch noch Zucchini oder Karotten hinein raspeln.

Die verschiedenen Burgers sind eine ideale Jause für Wandertouren oder als Hauptgericht mit gerösteten Kartoffeln und Salat. Je nach dem. Für Veganer fast unverzichtbar!

3.2.2. Pilzlaberl mit Gemüse

Gemüse lassen sich immer in Laberl einarbeiten, dazu ein Quellstück aus Flocken und Saaten, dass mit Pilzpulver gewürzt wird.



Quellstück

80 g Haferflocken
30 g Leinsamenmehl
7 g Flohsamenschalen
1 EL Pilzpulver
220 ml kochendes Wasser

Gemüse

Öl, 1 Zwiebel
150 Zucchini, geraspelt
150 Pilze, gewürfelt
2 EL Leinsamenmehl
2 EL Pilzpulver
Salz Pfeffer

Zutaten für das Quellstück vermengen und ein paar Stunden stehen lassen.

*Öl erhitzen, Zwiebel andünsten.
Alle Zutaten gut vermengen und etwas durchkneten und Laibchen formen*

Laibchen beidseitig in wenig Öl anbraten.



*Verschiedene Waldpilze:
Hexenröhrling,
Lärchenröhrling,
Rotkappe und
Rotfußröhrling*

3.2.3. Haferflockenburger mit Pilzen und Saaten

Flockiger und flaumiger werden die Burger, wenn man circa eine Handvoll Semmelwürfel dazugibt. Wenn die Masse etwas zu weich ist, Flocken untermengen, so dass wirklich eine gut formbare Masse entsteht. Leichter zu verarbeiten sind sie in ausgekühlter Form. Man kann die Masse auch vorbereiten und in den Kühlschrank stellen. Wer möchte, kann jederzeit zu der Masse einen EL Lupinenmehl begeben.



Für diese Burger Pattys gibt's zwei Rezepte. Unter einem wurden Weisbrotwürfel gemischt, da noch reichlich Weckerl da waren

<i>Öl, zum Anschwitzen 1 Zwiebel, fein geschnitten 150 g Pilze klein geschnitten 30 - 50 g grob geschrotete Walnüsse 1 EL Pilzpulver, Rezept s. Inhaltsverz. 170 Haferflocken 90–100 ml Suppe mit 7 g Flohsamenschalen Salz, Pfeffer Harissa, Rezept s. Inhaltsverz 2 EL Kartoffelmehl</i>	<i>Für die Zubereitung Öl erhitzen, kleingeschnittenen Zwiebel darin anschwitzen, kleingeschnittene Pilze, Nüsse und Pilzpulver kurz mitbraten, Haferlocken untermengen, mit Suppe und Saaten aufgießen, die gesamte Masse würzen und unter ständigem Rühren kurz einkochen.</i> <i>Masse etwas auskühlen lassen, mit Mehl stäuben und kurz durchkneten. Aus der Masse mit nassen Händen Burger formen und mit ganz wenig Öl, unter mehrmaligem Wenden, knusprig braten.</i>
---	--

<i>Etwas Öl, 1 Zwiebel 150 g Pilze nach Wahl 200 g grobe Haferflocken 30 g Leinsamen u Chiasmen geschrotet Circa 200-250 ml Gemüsebrühe zwei Handvoll Weisbrotwürfel Gewürze je nach Geschmacksvorlieben: Salz, Pfeffer, Prise Chili</i>	<i>Geschnittene Zwiebel gut andünsten, klein geschnittene Pilze mitdünsten, mit Haferflocken, Samen und Gemüsebrühe aufgießen und Semmelwürfel unterrühren und würzen.</i> <i>Ungefähr fünf Minuten unter ständigem Rühren - damit es nicht anhockt – aufkochen und etwas abkühlen lassen. Dann Laibchen formen und ein paar Minuten beidseitig goldbraun anbraten.</i>
---	---

3.2.4. Reiswaffel-Pilz-Burger

Reiswaffeln machen Burger luftiger. Achtung beim Zerkleinern: In einem starken Mixer bleibt in ein paar Sekunden nichts mehr über von der grobkörnigen Struktur. Ganz kurz mixen oder mit der Hand zerbröseln, dann mit Gemüsebrühe, Flocken und Gewürzen einweichen.



*50 g grobe Reiswaffeln
50 g Dinkelflocken
100 ml Gemüsebrühe*

*Etwas Öl, 1 Zwiebel
100 g Pilz nach Wahl
100 ml Gemüsebrühe
Ein EL Mehl nach Wahl
Salz und Pfeffer
Wahlweise
Gemahlene Haferflocken*

Reiswaffeln kurz im Mixer oder der Hand zerkrümeln, Flocken zugeben und mit ca. 100 ml heißer Gemüsebrühe übergießen und durchziehen lassen.

Zwiebel andünsten, klein geschnittene Pilze untermengen, dünsten und mit Brühe ablöschen und etwas einköcheln lassen. Masse mit den Reiswaffeln Dinkelmischung vermengen, einen guten EL Mehl zugeben und durchkneten. Wenn die Masse noch zu weich ist mit gemahlenen Haferflocken binden

Anschließend etwas auskühlen lassen, Burger formen und beidseitig herausbraten.

3.2.5. Geräucherte Altbrotburger mit Pilzen

Am besten für diese Burger ist natürlich reines Sauerteigbrot. Als Flocken kann man auch Gersten-Dinkel oder Roggenflocken untermengen. Auch bei Gewürzen kann man experimentieren: Traditionell passt dieser Burger zu Majoran und Bohnenkraut oder zu orientalischen Gewürzmischungen. Besonders gut sind sie mit Geräuchertem: Geräuchertes Salz oder geräucherten Paprika. Durch die Zugabe von geschroteten Körnern werden die Laibchen knackiger.



*200 g altes Brot, gewürfelt
Zwei drei Hand Haferflocken
400 ml Gemüsebrühe*

*Öl, Zwiebel
100 g Pilz nach Wahl
Grob geschrotete Sonnenblumen oder
Kürbiskerne
Gewürze nach Geschmack: Salz und
Pfeffer, Majoran und Bohnenkraut,
geräuchertes Salz und geräucherter
Paprika*

*Brotwürfel und Flocken mit kochender
Gemüsebrühe übergießen und
aufweichen lassen.*

*Öl erhitzen, Zwiebel andünsten, Pilze
zugeben und mitdünsten. Gewürfeltes,
aufgeweichtes Brot, Flocken und Körner
beigeben, gut durchmischen und würzen.
Masse etwas abkühlen lassen. Burger
formen und sie von jeder Seite goldbraun
herausbacken.*

3.2.1. Kartoffelpuffer mit Pilzen

Kartoffelpuffer mit Pilzen sind einfach ein Gedicht. Kartoffelpuffer werden fluffiger, wenn man eine Handvoll Semmelwürfel untermengt. Dann das Kartoffelwasser, das beim Reiben entsteht, nicht wegleeren, sondern die ganze Masse mit den Semmelwürfeln vermengen.



*Öl, 1 Zwiebel
100-200 g Pilze nach Wahl
500 Gramm Kartoffeln
2 - 3 Esslöffel Dinkel oder Haferflocken
Salz und Pfeffer*

Feingeschnittene Zwiebel dünsten, Pilze zugeben und mitdünsten.

Rohe Kartoffeln raspeln, Haferflocken untermischen, würzen und kleine Laibchen formen. Anschließend beidseitig herausbraten.

3.3. Kleine Pizzas für zwischendurch

Auch hier findet sich im Anhang eine genaue Anleitung für die Teigzubereitung. Für diese kleinen köstlichen Pizzas reichen Teiglinge zu gut hundert Gramm. Dieser Teig hält im Kühlschrank einige Tage, so dass man nur den Teig aus dem Kühlschrank nehmen muss, einen geschätzten Esslöffel davon abstechen, auf die Arbeitsplatte legen und ausziehen.



3.3.1. Kleine Pizza mit Krauser Glucke

Die Krause Glucke gehört zu den besten Waldpilzen. Der Geschmack ist einzigartig und passt hervorragend auf eine Pizza.



<i>Pizzateig, Rezept s. Inhaltserz.</i> <i>Öl, Kraus Glucke</i> <i>Salz, Pfeffer</i>	<i>Pizzateig nach Anleitung zubereiten.</i> <i>Öl erhitzen und Pilze daran kurz anbraten.</i> <i>Ofen vorheizen, Pizza bei 240 Grad zwischen 5 und 10 Minuten backen, je nachdem, wie heiß der Ofen tatsächlich aufheizt.</i>
<i>Tomatensoße</i> <i>Olivenöl, etwas Knoblauch</i> <i>1 Dose Tomaten</i> <i>Toskanisch Gewürzmischung</i> <i>Salz Pfeffer</i>	<i>Oliven erhitzen Knoblauch kurz anbraten, Tomaten zugeben, etwas einkochen lassen und würzen</i>

3.3.2. Kleine Steinpilz Pizza

Tomatensoße und frische Steinpilze. Gewürzt wird nur mit etwas Thymiansalz, dass hervorragend zu Pilzen passt.



Pizzateig, Rezept s. Inhaltserz.

*Öl, Steinpilze
Salz, Pfeffer*

Pizzateig nach Anleitung zubereiten.

Öl erhitzen und Pilze daran kurz anbraten.

Ofen vorheizen, Pizza bei 240 Grad zwischen 5 und 10 Minuten backen, je nachdem, wie heiß der Ofen tatsächlich aufheizt.

Tomatensoße

*Olivenöl, etwas Knoblauch
1 Dose Tomaten
Toskanisch Gewürzmischung
Salz Pfeffer*

*Oliven erhitzen Knoblauch kurz anbraten,
Tomaten zugeben, etwas einkochen lassen
und würzen*

3.3.3. Balassn mit Waldpilzen und Nüssen

Balassn sind einfach Teigtaschen, die zusammengeklappt und in der Pfanne herausgebraten werden. Eine genaue Anleitung findet sich im Anhang im Inhaltsverzeichnis. Eine ideale Füllung für Teigtaschen: Pilze, Nüsse, Tomaten und gute Gewürze. Füllungen wie diese lassen sich natürlich fast endlos variieren.



Balassn, Rezept Inhaltsverz.

*Zwei Handvoll Waldpilze, klein geschnitten
1 Zucchini, in Würfel geschnitten
1 feste Tomaten, in Würfel geschnitten
5-6 Walnüsse, grob gehackt
Salz, Pfeffer, Thymian*

Balassn nach Anleitung zubereiten

Pilze in wenige Öl gut anbraten, Zucchini untermengen, ein paar Minuten mit den Pilzen braten, Tomate zugeben und noch etwas einkochen. Am Schluss Walnüsse untermengen und Würzen. Bevor die Teiglinge belegt werden, auskühlen lassen.

Tipp: Natürlich kann man auch gekaufte Seitlinge oder Chmapions verwenden. Geschmacklich sind getrocknete Steinpilze oder Steinpilzpulver eine hervorragende ergänzung zu gekauften Pilzen.

4. Deftige Pilzgerichte mit Mischpilzen

4.1. Cashew Soße mit Pilzen

Eine wunderbare und sehr schnell zubereitet, zumindest wenn Cashew sahne und getrocknete Pilze vorrätig sind. Wer keine getrockneten Pilze hat, kann für diese Soße aus Champions mit den Zwiebel anrösten, mit Suppe aufgießen und mit Cashew sahne eindicken und würzen.



*Eine kleine Zwiebel, fein geschnitten
1 EL Getrocknete Pilze
1 EL Pilzpulver
1 Schöpfer Nudelwasser Wasser
Ca. 100 ml Cashew Sahne
veganer Parmesan
Salz, Pfeffer
Petersilie*

Zwiebel andünsten, getrocknete Pilze und Pilzpulver zugeben, mit Nudelwasser ablöschen, etwas einkochen lassen und mit Sahne verfeinern und würzen

Mit reichlich veganen Parmesan servieren

4.2. Kartoffelsuppe mit getrockneten Pilzen

Bei Suppen habe ich mich auf eine Einzige beschränkt. Eine meiner Lieblingssuppen! Geht einfach und schmeckt phantastisch. Getrocknete, gekaufte Steinpilze schmecken eben sowie andere getrocknete, selbstgesammelte Röhrlinge. Wer mag, kann noch ein paar junge Brennnesselblätter in die Suppe geben und pürieren. Aber nicht zu viel, denn der Brennnessel-Geschmack ist sehr intensiv.



*20 -30 g getrocknete Pilze
Öl, 1 große Zwiebel
700 Gramm Kartoffeln
Gut ein Liter Gemüsebrühe
Eventuell 1 - 2 Handvoll
Brennnesselblätter
Salz und Pfeffer*

Die getrockneten Pilze in kochendem Wasser einweichen und beiseite stellen und am Schluss mit dem Pilzwasser unter die Suppe geben und kurz aufkochen.

Die Zwiebel fein schneiden und in Öl andünsten. Kartoffeln schälen, würfelig schneiden und zugeben. Mit Gemüsebrühe aufgießen und weichkochen. Einen Teil der Suppe pürieren und ein paar kleine Kartoffeln überlassen und so zur Suppe geben.

4.3. Tomatensoße mit getrockneten Pilzen

Getrocknete Pilze verleihen dieser einfachen Soße einen wunderbaren Geschmack.



<i>15 g Pilze 100 ml Einweichwasser</i>	<i>Pilze mit kochenden Wasser übergießen und ziehen lassen.</i>
<i>1 Zwiebel, klein geschnitten Ein paar Knoblauchzehen, fein geschnitten Etwas Thymian, Rosmarin Ein Glas eingeweckte Tomaten oder 6-8 große frische Tomaten Salz Pfeffer</i>	<i>Öl erhitzen, Zwiebel gut dünsten, Knoblauch zugeben und mitdünsten. Getrocknete Pilze abseihen, ganz klein schneiden und mit dem Einweichwasser, den Tomaten und den Gewürzen gut Minute einkochen. Nur mehr würzen und mit Nudeln nach Geschmack vermengen.</i>

4.4. Kartoffel Pilzgulasch

Ein wirklich einfaches Rezept mit selbst gesammelten Pilzen Anfang Dezember. Natürlich kann man dieses Rezept auch mit gekauften Pilzen zubereiten



*Steinpilz
Fichtenreizker
Hexenröhrling
Maronenröhrling
Lila Ritterling*

<i>20 g getrocknet Pilze 100 ml Wasser</i> <i>800 g Kartoffeln, klein gewürfelt</i> <i>Öl, 2 große Zwiebel</i> <i>300-400 g klein geschnitten Pilze</i> <i>1 EL Paprika süß und scharf gemischt</i> <i>Ca. 200 ml Gemüsebrühe</i> <i>1 Glas eingeweckte Tomaten</i> <i>Majoran, Thymian</i> <i>Salz, Pfeffer, Petersilie</i>	<i>Kartoffeln in wenig Wasser garkochen und beiseitestellen</i> <i>Zwiebeln andünsten, Pilze zugeben, mit Paprika würzen. Gemüsebrühe zugießen, klein gewürfelte Tomaten untermengen, einkochen. Gargekochte Erdäpfel untermengen, dabei einen Teil der Erdäpfel mit dem restlichen Wasser zerstampfen und untermengen</i> <i>Würzen und abschmecken.</i>
	<i>Rezept für Focaccia findet sich im Anhang</i>

4.5. Pilzgulasch mit getrockneter Waldmischung

Dieses Schwammerlgulasch esse ich für mein Leben gern. Die Kartoffeln werden bei dieser Variante in wenig Wasser dünsten und mit der Gabel zerdrückt, wodurch das Gulasch sehr sämig wird. Dazu passend entweder Semmelknödel oder Bandnudeln



3-4 Handvoll getrocknete Pilze

*Öl, 4 große Zwiebeln, klein geschnitten
500 ml Gemüsebrühe
Paprika süß und scharf,*

1 Kg Kartoffeln klein gewürfelt

*Salz und Pfeffer
Petersilie*

Getrocknete Pilze mit kochendem Wasser übergießen und ziehen lassen.

Zwiebeln in Öl gut dünsten, Pilze zugeben und mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer abschmecken. Gemüsebrühe zugießen und etwas köcheln lassen.

Kartoffeln klein schneiden und in wenig Wasser garkochen, Kartoffeln mit der Gabel zerdrücken und mit dem Gulasch vermengen, würzen, mit Petersilie bestreuen.

4.6. Spätzle mit frischen Waldpilzen

In diesem Fall mit Rötelritterlinge, die man bis in den Winter hinein ernten kann. Ein Freund meinte, als er diesen Pilz, gut angebraten verköstigte, der riecht wie ein Kotelett.



Ca. 600 g Spätzle, Rezept s. Inhaltsverz.

Öl, ca. 400 g Frische Waldpilze

Ca 150 ml Suppe

Salz, Pfeffer, Petersilie

Spätzle nach Anleitung zubereiten und beiseitestellen

Öl erhitzen, Pilze von allen Seiten gut anbraten, mit Suppe aufgießen, kurz einköcheln lassen würzen und mit den Spätzle mischen.

4.7. Pilzspätzle mit Pilz Soße

Eine einfache Zwiebel Pilz soße mit selbstgesammelten Pilzen. Geht schnell und schmeckt hervorragend.



Ca. 600 g Spätzle, Rezept s. Inhaltsverz.

*Öl, zwei große Zwiebel, fein geschnitten
Ca 50 g Sellerie, ganz klein geschnitten
1 Karotte, ganz klein würfelig geschnitten
200 g Pilze, klein geschnitten
Etwas Suppe, Salz, Pfeffer, Petersilie*

*Spätzle nach Anleitung zubereiten und
beiseitestellen*

*Öl erhitzen, Zwiebel und Gemüse gut
andünsten, Pilze und Gemüse untermengen,
mit Suppe ablöschen und abschmecken.
Am Schluss mit den Spätzle abmischen und
würzen.*

4.8. Gepresste Pilzknödel mit Kraut

Unsere Pilzknödel werden mit gesammelten oder selbstgezüchteten Pilzen zubereitet. Natürlich lassen sich die Knödel auch mit gekauften Pilzen zubereiten. Werden getrocknete Pilze verwendet, so reichen gut 30 g die gut eine Stunde in wenig heißen Wasser eingeweicht werden.



*Vertschiedene Röhrlinge:
Lärchenröhrling, Birkenpilz,
Rotfußröhrling und
ein Waldchampions*

Zutaten und Zubereitung für ca. 10-12 Knödel

<i>Etwas Öl 1 große Zwiebeln, fein geschnitten, ca. 100-150 g Pilze frisch 500 g Brotwürfel 2 - 3 EL Mehl 240 ml Wasser und 240 ml Soja Milch Salz und Petersilie</i>	<i>Öl erhitzen und Zwiebeln und Pilze darin gut dünsten. Brotwürfel mit Mehl und Salz vermischen, dann Flüssigkeit zugeben. Zwiebeln und fein gehackte Petersilie untermengen. Alles zusammen eine gute halbe Stunde ziehen lassen und dann leicht durchkneten. Mit nassen Händen Knödel formen, plattdrücken und in der Pfanne auf beiden Seiten goldig anbraten. Anschließend im Wasser oder Dampf gut 20 Minuten garen, dann mit der Gabel anstechen und schauen, ob sie innen noch klebrig sind.</i>
<i>Öl, eine Zwiebel 500 g Selbstgemachtes Sauerkraut</i>	<i>Öl erhitzen, Zwiebel dünsten, Sauerkraut zugeben und weichköcheln lassen</i>

4.9. Räuberknödel mit Pilzen als Snack und mit Kraut

Für Räuberknödel gibt es unzählig Rezepte. Die meisten bestehen aus gekochten und rohen Kartoffeln gemischt. Bei dieser Variante kommen noch Semmelwürfel und Kichererbsen dazu, da wir sie gerade einige übrig hatten. Der beste Geschmack wird erreicht, wenn man die Masse der Knödel flach presst und in der Pfanne mit wenig Öl beidseitig krustig anbrät. Man kann sie so sofort servieren, oder noch kurz im Dampf dünsten, wodurch die Kruste wieder aufweicht, aber der Knödel dafür saftiger schmeckt. Isst man diese Variante als Snack, so nur in der Pfanne heraus brutzeln. Diese Knödel sind mit Kowaskraut eine wahre Delikatesse.



20 g getrocknete Pilze 50 ml Pilzwasser Öl, 1 Zwiebel 100 g Pilze gemischt 100 Kichererbsen 500 g rohe Kartoffel circa 120 g Semmelwürfel Ein paar Löffel Mehl: bevorzugt Kichererbsen oder Hafermehl Salz und Pfeffer	Getrocknete Pilze im kochenden Wasser einweichen und beiseitestellen Zwiebel fein schneiden und in Öl dünsten. Frische Pilze zugeben, mitdünsten und mit eingeweichten Pilzen und Pilzwasser ablöschen. Kichererbsen mit der Gabel etwas zerdrücken, Kartoffeln schälen und fein reiben und mit den Saft der Kartoffeln und mit den übrigen Zutaten vermengen und gut durchkneten und eine Weile ziehen lassen. Knödel formen, mit der Hand etwas flach pressen und beidseitig in Öl anbraten, bis sie eine schöne Kruste bekommen. !
--	--

Kowaskraut Zwiebel andünsten, Sauerkraut zugeben, mit Gemüsebrühe ablöschen, ein paar kleine Erdäpfel mitdünsten. Wenn die Erdäpfel weich sind, sollte man sie mit der Gabel zerdrücken. Öl erhitzen, sehr viel klein geschnittenen Knoblauch anbraten und alles über das Kraut geben.



5. Pilz Basics

Unter dieses Kapitel fallen einfache Grundbasics wie getrocknete Pilze und Grundsoßen mit Pilzen.



5.1. Grundzubereitung Getrocknete Pilze

Getrocknete Pilze gehören verfügen über eine außergewöhnlichen Geschmack. Mit einer Mischung aus den verschiedensten Pilzen, lässt sich das Aroma des Walder einfangen.



Das einzig wirklich wichtige beim Trocknen von Pilzen ist, dass die Pilze, bevor sie in Gläser gefüllt werden, wirklich trocken sind!

Getrocknete Pilze verfügen über ein außergewöhnliches Aroma und halten gut zwei Jahre

5.2. Grundzubereitung für Pilzpulver

Für eine Pilzpulvermischung werden die getrockneten Pilze in der Kaffeemühle einfach ganz fein gemahlen und in Gläser abgefüllt



5.3. Grundsoßen mit Pilzen

Besonders fein werden die Pilzsoßen, wenn sie am Schluss noch püriert werden. Die Zwiebel für diese Soßen gehören wirklich lang und gut gedünstet. Am besten ist es immer wieder je nach Rezept, Suppe oder Wein zugießen und wieder etwas einköcheln lassen.

5.3.1. Helle Zwiebelsoße mit Pilzpulver



3 Zwiebel, fein geschnitten
100 g Wurzelwerk
2 EL Pilzpulver
200 ml Suppe
Cashewsanhe
Salz, Pfeffer

Öl erhitzen, Zwiebel sehr andünsten, Pilzpulver mit Suppe ablöschen, einköcheln lassen, mit Sahne verfeinern und abschmecken.

5.3.2. Dunkle Zwiebelsoße mit Pilzpulver

*3 Zwiebel, fein geschnitten
100 g Wurzelwerk
1 TL Tomatenmark
2 EL Pilzpulver
200 ml Suppe
Ein Achtel Rotwein
Schuss Cherry
Majoran Thymian
Salz, Pfeffer*

Öl erhitzen, Zwiebel sehr andünsten, Pilzpulver mit Suppe und Rotwein ablöschen, einköcheln lassen, und abschmecken.



5.4. Grundrezepte für Bolognesen

Pilze gehören zu den schmackhaftesten Möglichkeiten für deftige Bolognesen. Der Vorteil von Pilzen ist, dass es viel weniger Arbeit ist, wie Seitan oder Bohnenhack. Wir verwenden fast ausschließlich gesammelte oder gezüchtete Pilze.

5.4.1. Pilz Walnussack

Diese Pilzhack ist in ein paar Minuten fertig. Jeden etwas festeren Pilz, der würfelig geschnitten wird, kann hierfür verwendet werden.



<i>130 g Pilze, gehackt 1 EL Tomatenmark 130 g Nüsse, gehackt Gewürze nach Wahl Oregano, Thymian etwas Zitrone oder Sojasoße Salz, Pfeffer</i>	<i>Mit ganz wenig Öl Pilze unter umrühren gut anrösten, Tomatenmark unterrühren und noch etwas rösten, Nüsse zugeben und nach Wahl würzen.</i>
--	--

5.4.2. Grundrezept für Pilz Bolognese

Grundsätzlich eignen sich die meisten Speisepilze für Pilzbolognesen. Es muss nicht, wie hier auf dem Bild ein Reizka sein.



Öl, zum Dünsten
1 Zwiebel, klein gewürfelt
Ca. 40 g Sellerie, ganz klein gewürfelt
3–4 Hände Pilz, klein geschnitten
1 Dose Tomaten oder eine paar frische
Tomaten, klein geschnitten
Salz und Pfeffer, ein Schuss Zitrone
Pilzpulver

Öl in einer Pfanne erhitzen, die Zwiebel und den Sellerie darin gut andünsten. Klein geschnittene Pilze zugeben, Tomaten unterrühren und alles circa eine viertel Stunde lang einkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer, Zitrone und mit Gewürzmischung abschmecken.

5.5. Grundzubereitungen für gebratenes & geschnetzeltes

Kurz scharf angebratenen Pilze der richtigen Sorte sind einfach unschlagbar für Gyros, Döner und unzähligen mehr. Zu den besten Pilzen für gebratenes gehören neben vielen anderen natürlich der wild gesammelte Austernseitling, die gezüchteten Rosenseitlinge und der Hexenröhrling.



5.5.1. Der Hexenröhrling

Pilze, wie der Hexenröhrling, sind aufgrund ihrer sehr festen Konsistenz und dem vorzüglichen Geschmack, perfekt für Gyros geeignet. Gut gegrillt schmecken sie einfach phantastisch. Es braucht kaum Zutaten: etwas Salz und Zitrone reichen schon



*Die Eigenheit der Hexenröhrlinge:
Beim Anschneiden wechseln diese die Farbe von hellem Gelb zu tiefem Blau. Beim Braten beginnen diese dann wieder, wie kleine Sonnen, in Gelb zu strahlen. Daran lässt sich auch leicht erkennen, wann die Pilze fertig sind.*



*Etwas Öl
Hexenröhrlinge
Salz, Pfeffer
Zitrone*

Ein wenig Öl einer Pfanne vorheizen und dann die Schwammerl kurz, dafür mit sehr hoher Hitze, anbraten, bis sie knusprig sind. Dabei nicht auf das Umrühren vergessen, damit sie nicht anbrennen!

5.5.2. Der Rosaseitling

Verwendet man Austernpilze, so ist es wichtig, diese nicht zu schneiden, sondern längs der Faser, in längliche Streifen, zu reißen. Nur so behalten die Pilze auch nach dem Braten noch ihre Konsistenz. Der Rosaseitling ist im Handel nicht erhältlich aber leicht anzubauen oder durch den gewöhnlichen Austernseitling zu ersetzen



*Etwas Öl
Austern- und Rosen-Seitlinge
Salz, Pfeffer
Zitrone*



Ein wenig Öl in einer Pfanne vorheizen und dann die Seitlinge kurz, dafür mit sehr hoher Hitze, anbraten, bis sie knusprig sind. Dabei nicht auf das Umrühren vergessen, da die Pilze ansonsten schnell anbrennen.

5.5.3. Austernseitling

Der Austernseitling, speziell wenn man ihn im Wald findet, schmeckt ungleich aromatischer und ist von der Konsistenz viel fester wie ein gekaufter Austernseitling



*Etwas Öl
Austern- und Rosen-Seitlinge
Salz, Pfeffer
Zitrone*



Ein wenig Öl in einer Pfanne vorheizen und dann die Seitlinge kurz, dafür mit sehr hoher Hitze, anbraten, bis sie knusprig sind. Dabei nicht auf das Umrühren vergessen, da die Pilze ansonsten schnell anbrennen.

6. Spätzle Scherennudeln Scherengnocchi Knödel Reibgerstl

Gutes Essen braucht natürlich auch frische selbstgemachte Beilagen. Wir beschränken uns hier auf schnelle und einfache Beilagen. Spätzle im Supermarkt kaufen, ist fast mehr arbeit als den Teig verrühren, durch eine Reibe in kochendes Wasser geben und absieben. Unsere Favoriten bei Selbstgemachten sind einfache Nudeln und Gnocchi: Scherennudeln und Scherengnocchi werden so einfach zubereitet, so dass sie im Handumdrehen fertig sind.



6.1. Klassische Spätzle

Spätzle gehören wirklich zum Simpelsten auf der Welt, da es nur Wasser, Mehl und Salz benötigt. Klassische Spätzle sind schnell zubereitet und lassen sich endlos variieren.



Tipp: Wenn keine Eier verwendet werden, so einfach unter das Mehl etwas Kurkuma mischen. Die Spätzle werden wunderbar gelb

*370-380 ml Wasser
400 g Mehl
1 TL Salz*

Mit Wasser Mehl und Salz einen geschmeidigen Teig verrühren. Wasser zum Kochen bringen und den Teig durch ein Spätzlesieb mit einer Teigkarte in das kochende Wasser streichen. Ein paar Minuten kochen bis die Spätzle oben aufschwimmen, dann abseihen und kalt abschrecken.



6.2. Kräuterspätzle

Kräuterspätzle sind besonders im Frühling, durch die Zahlreichen frischen Wildkräuter wie Bärlauch, Gundelrebe, Giersch, Brennessel usw angesagt.



390 ml Wasser

60 g Kräuter, geschnitten

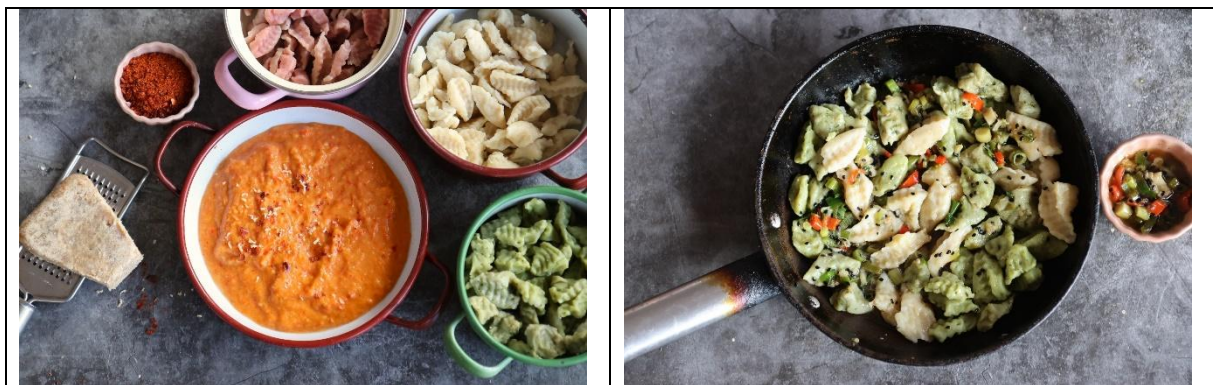
400 g Mehl

1 TL Salz

Wasser und Kräuter sehr gut mixen. Mit Bärlauch Wasser Mehl und Salz einen geschmeidigen Teig verrühren. Wasser zum Kochen bringen und den Teig durch ein Spätzlesieb mit einer Teigkarte in das kochende Wasser streichen. Ein paar Minuten kochen bis die Spätzle oben aufschwimmen, dann abseihen und kalt abschrecken.

6.3. Jian Dao Mian“ Frische Scherennudeln

Diese Nudeln werden frisch gegessen. Scherennudeln sind einfach gemacht: Ein fester Nudelteig, der mit einer Schere geschnipselt wird. Wir nehmen für diesen Teig oft ein gezackte Schere, die den kleinen Teiglingen ein Muster reinschneidet oder eben eine einfache Schere.



Scherennudeln sind ideal für ganz schnelle Gerichte Ob asiatische Scherennudeln mit einer Sesamsoße oder schnelle scherennudeln mit einem Pesto, beides ist im Handumdrehen zubereitet.

Grundzubereitung für Scherennudeln

Für Scherennudeln nehmen wir einen etwas weicheren Nudelteig.



Weizenteig oder Dinkelteig

320 -340 ml Wasser
600 g Weizen oder Dinkel 700
5 g Salz

Weizen Hartweizenteig gemischt

320 -340 ml Wasser
300 g Hartweizen
300 g Weizen 700

Teig in der Küchenmaschine oder mit der Hand gut 5-7 Minuten Kneten und mindesten eine halbe Stunde rasten lassen.

Vom Teig kleine Schnipsel abschneiden und sie im kochende Wasser je nach Größe ca. 8 -10 Minuten kochen und abseihen.

Tipp: Scherennudeln lassen sich leichter zubereiten, wenn der Teig einige Stunden im Kühlschrank weilte, da er dadurch etwas fester ist. Haltbar ist der Teig gut eine Woche, daher kann man ihn auch auf Vorrat zubereiten.



6.4. Kartoffel Scherengnocchi

Scherennudeln werden aus einen festen Nudelteig gemacht und klassische Gnocchi werden meist aus einen eher weichen Kartoffelteig zubereitet. Die Scherennudeln werden einfach ins Wasser geschnipselt. Die Scherengnocchi werden gleich zubereitet: Teig zu einer Wurst ausrollen und mit der Schere die Schnippsel abschneiden und direkt ins kochende Wasser schneiden. Scherengnocchi sind eine Verbindung der beiden: der Teig ist weich, aber nicht ganz so weich wie ein Gnocchiteig, aber auch nicht so fest, wie der Nudelteig für Scherennudeln.



Kartoffel weichkochen durch die Kartoffelpresse drücken und mit den übrigen Zutaten zu einem Teig verkneten. Vom Teig kleine Schnipsel abschneiden mit der Schere abschneiden und sie im kochende Wasser je nach Größe ca. 8 -10 Minuten kochen bis sie oben auf schwimmen und abseihen.

Etwas festere Gnochi

500 g Kartoffel
500 g Dinkel Mehl 700
50 ml Hafermilch
Salz

Etwas weichere Gnocchi

400 g Kartoffel
200 g Dinkel Mehl 700
Salz und Muskatnuss

6.5. Scherengnocchi Variationen: Brokkoli, Karotten, Kürbis

Scherengnocchi lassen sich endlos variieren, indem man statt Kartoffel anderes gekochtes Gemüse verwendet oder mit den Karotoffeln mischt. Kürbis, da er sehr wässrig ist, braucht mehr Mehl, wie gekochte Karotten. Als Anhaltspunkt: Der Teig sollte ähnlich fest sein, wie Kartoffelscherengnuchi mit dem festeren Teig





Tipp: Auch mit Hülsenfrüchten, wie Bohnen oder Erbsen, lassen sich diese schnellen Scherengnocchi Gnocchi zubereiten.

6.6. Semmelknödel oder Brotknödel

Semmelknödel passen als Beilage zu vielen Gerichten. Ob Schwammerl- oder Krautgulasch sind Knödel mal die erste Wahl. Auch kalt mit Essig und Öl sind sie eine leckere Jause.



Tipp: Von der Menge her bereiten wir meist mehr zu, da sie sich gut Einfrieren lassen. Zum Einfrieren frisch geformte aber noch nicht gekochte Knödel nehmen und einfrieren. Zum Zubereiten: Knödel vom Eiskasten direkt im Kochtopf mit Dampfeinlage und circa 25 Minuten Dampfgaren, bis sie fertig sind. Aus gut 1500 g Knödelbrot lassen 30-35 Knödel formen.

Aus ca. 500 g Knödelbrot lassen sich gut 10 Knödel formen.

<i>Etwas Öl 1 große Zwiebeln, fein geschnitten 500 g Semmelwürfel 2 - 3 EL Dinkelmehl 400 ml Liter Wasser und Soja Milch gemischt Salz und Petersilie</i>	<i>Öl erhitzen und Zwiebeln darin gut dünsten. Semmelwürfel mit Mehl und Salz vermischen, dann Flüssigkeit zugeben. Zwiebeln und fein gehackte Petersilie untermengen. Alles zusammen eine gute halbe Stunde ziehen lassen und dann leicht durchkneten. Mit nassen Händen Knödel formen und im Wasser oder Dampf gut 20 Minuten garen, dann mit der Gabel anstechen und prüfen, ob sie innen noch klebrig sind.</i>
---	---



6.1. Kartoffelknödel

Für Erdäpfel oder Kartoffelknödel gibt's wohl endlos viele Zubereitungsmöglichkeiten. Die folgende Art und Weise scheint mir – vielleicht bin ich sie auch nur gewohnt? – am einfachsten zu sein. Auch hier gibt's einige Varianten, die leicht umzusetzen sind. Man sollte nur ein paar Kleinigkeiten beachten: Steht der Teig zu lang, wird er schlecht formbar, aber auch zu langes Herumkneten kann dasselbe bewirken. Daher zügig verkneten. Die Zugabe von Gries bindet Wasser, wodurch der Teig an Festigkeit gewinnt. Falls er zu weich ist, noch etwas Gries hinzugeben.

Verschiedene Grundteige

<i>1000 g Kartoffeln, gekocht 80 ml Hafermilch 150 g Dinkel Mehl 700 150 g Kartoffelmehl 20 g Butter Salz und Muskatnuss</i>	<i>1000 g Kartoffeln, gekocht 200 g Dinkel Mehl 700 100 g Gries 40 g Butter Salz und Muskatnuss</i>
--	---

Gekochte Kartoffeln schälen, durch die Kartoffelpresse drücken, die trockenen Zutaten dazu mischen und alles zusammen mit zerlassener Butter und Salz rasch zu einem Teig verkneten.



Gekochte Erdäpfelknödel



*Aus dem fertigen
Erdäpfelteig Knödel formen
und in Salzwasser c. 10
Minuten köcheln lassen.
Absieben und je nach Rezept
verwenden.*

Gepresste Erdäpfelknödel



*Aus dem fertigen
Erdäpfelteig Knödel, flach
drücken und in der Pfanne
mit wenig
Öl beidseitig goldbraun
herausbacken.*

6.2. Reibgerstl mit Sauerteig

Reibgerstl auch bekannt als Teigverhackerts, Tarhonya oder Eiergerstl kannte ich zunächst nur als „Omanudeln“ ohne zu wissen was sie sind. Mit Beschreibung und einen alten Burgenländischen Kochbuch löstete sich das Rätsel. Ein Klassisches Rezept besteht aus 600 g Mehl, 4 Eier, etwas Öl und Wasser nach Bedarf. Unsere vegane Variante kommt ohne Eier aus.

Tipp: Gut getrocknet aufbewahrt halten Reibgerste Jahrelang.



Sauerteig braucht es nicht unbedingt für diese einfachen Nudeln. Wir nehmen ihn nur zur geschmacklichen Aufwertung.

Hartweizenteig

Ca.250 ml Wasser

100 g Sauerteig

600 g Weizen

5 g Salz

Teig in der Küchenmaschine oder mit der Hand gut 5-7 Minuten Kneten und mindesten eine halbe Stunde rasten lassen.

Den Teig mit einer Reibe reiben und trocknen lassen und in Gläser abfüllen

Der Teig lässt sich am leichtesten reiben, wenn man ihn gut eine halbe Stunde in das Gefrierfach gibt oder wenn er ganz frisch aus den Kühlschrank gerieben wird



Fertige getrocknete Reibgerstl einfach in Salzwasser gut 8 Minuten kochen

7. Gebäck

Gutes Gebäck gehört einfach dazu. Daher ist ein extra Kapitel dazu unerlässlich. Hier beschränken wir uns auf einfache und schnell gemachte Rezepte mit ungesäuerten und gesäuerten Teigen.



7.1. Ungesäuerte Fladen

Ungesäuerte Fladen sind außergewöhnlich schnell gemacht. Ein paar Minuten Arbeitszeit für eine gesunde vielseitige Beilage, die zu deftigen Eintöpfen ebenso passt wie für zwischendurch gerolltes.



Tipp: Der fertige Fladenteig hält sich gut verschlossen gut eine Woche im Kühlschrank. Teig rausnehmen, etwas akklimatisieren lassen, schon kann man Fladen rollen

7.1.2. Grundzubereitung ungesäuerte Fladen

Die kleinen Teiglingen kann man in Mehl, aber auch in Gries, Maismehl oder in Mehl mit indischen Gewürzmischungen wälzen und ausrollen, so nehmen sie den Geschmack der Gewürzmischung an.



Teig für ca. 6 Fladen

150–160 ml Wasser 100 g Weizenmehl Typ 480 200 g Weizenmehl Typ 700 1–2 EL Öl 5 g Salz	150–160 ml Wasser 100 g Weizenmehl Typ 700 200 g Pizzamehl Tipo 00 1–2 EL Öl 5 g Salz	150–160 ml Wasser 150 g Einkorn-Vollmehl 150 g Pizzamehl Tipo 00 1–2 EL Öl 5 g Salz
--	---	---

Am einfachsten ist es, die Zutaten zu vermischen und die Küchenmaschine ca. fünf Minuten kneten zu lassen. Wird der Teig mit der Hand geknetet, so um ein, zwei Minuten länger kneten. Im Anschluss den Teig auf der Arbeitsfläche noch etwas nachkneten und in einem verschlossenen Gefäß mindestens eine halbe Stunde rasten lassen.

Für eine Flade genügt ein Teigling mit ca. 80 g. Die einzelnen Teiglinge ganz kurz rundwirken, damit sie sich leicht ausrollen lassen. Immer genügend Mehl verwenden, dann bleibt auch nichts am Nudelholz kleben.

Den Teig auf die gewünschte Größe sehr dünn ausrollen, eventuell überschüssige Mehltreue mit einem Pinsel entfernen und in eine erhitzte, gut beschichtete Pfanne legen. Den Teigling auf jeder Seite ein, zwei Minuten backen. Sind auf beiden Seiten braune Flecken zu sehen, aus der Pfanne nehmen.

Tipp: Wir legen die Fladen direkt von der Pfanne auf einen Teller mit passendem Deckel. Durch die entweichende Resthitze und Feuchtigkeit bleiben die Fladen weich und formbar.



7.1.3. Ungesäuerte rote Rübenfladen & weitere Gemüse - Kräuter fladen

Diese Fladen werden im Grunde gleich zubereitet. Einzig dass Wasser wird durch Gemüsesäfte, wie rote Rübensaft ersetzt wird. Besonders gut werden die Fladen, wenn man frisches Kräuter oder Gemüsesorten ganz fein püriert und dann anstatt des Wasser verwendet. Alls Frühjahrskräuter, wie Bärlauch, Brennessel, und viel, viele mehr eignen sich für diese Zubereitung.



*150–160 ml Gemüse -Kräutersaft
100 g Weizenmehl Typ 480
200 g Weizenmehl Typ 700
1–2 EL Öl
5 g Salz*

Als Saft kann man Rote Rüben, Karotten usw verwenden. Aber auch frsich püriertes grün, wie Bärlauch, kann man mit dem Wasser vermengen und so „gschmackige“ Fladen zubereiten. Wichtig ist nur, dass die Flüssigkeit sehr dünn bleibt. Bei Bärlauch und andere Kräutern reichen eine Hand klein geschnittene Kräuter die mit dem Wasser gemixt werden.

7.1.4. Ungesäuerte aufgeblasene Fladen

Diese hauchdünnen Fladen, ohne Hefe, gehen in der Pfanne wunderbar auf und lassen sich sehr einfach befüllen und einrollen. Obwohl sie kein Triebmittel haben – sie bestehen ja nur aus Mehl, Wasser und Salz – blasen sich diese Fladen hervorragend auf. Dazu gilt es einige Punkte zu beachten.

Als Teig nehmen wir einen ungesäuerten Teig mit Auszugsmehl, Rezept s. Inhaltsverz.



Fertige Fladen sofort auf einen Teller geben und unbedingt abdecken damit sie auch schön weich bleiben oder sofort befüllen.



Zubereitung der Flade

Zuerst ca. 70–80 g Teiglinge abstechen und rundwirken. Anschließend dünn und gleichmäßig ausrollen, bevor sie in die Pfanne wandern können. Dabei ist es wichtig, auf die Temperatur zu achten. Ist die Pfanne zu heiß, oder zu lauwarm, funktioniert dieses Rezept nicht. Bei zu viel Hitze entstehen Löcher im Teig, wodurch die Fladen nicht mehr aufgehen können. Zusätzlich ist zu beachten, dass wir diese Fladen mit ganz wenig Öl erhitzen. Wenn sie in der Pfanne sind, einfach unter mehrmaligem Wenden erhitzen, bis sie schön aufgeblasen und leicht braun sind.



7.1.6. Ungesäuerte Ballassen

Ballassen sind zusammengeklappte Teigtaschen, die man gerne in alten Burgenländischen Kochbüchern findet. Dort werden sie meist Pikant, mit Kraut gefüllt, oder süß, mit Muss gefüllt, zubereitet. Im Grunde gibt es solche einfachen zusammengeklappten Teigtaschen in fast jeden Kulturkreis. Gutes bewährt sich und spricht sich einfach umher!

Als Teig nehmen wir einen ungesäuerten Teig mit Auszugsmehl, Rezept s. Inhaltsverz.



Ungesäuerten Teig nehmen, und davon Teiglinge mit circa 70–80 g abstechen. Auf einer gut bemehlten Oberfläche kurz rundwirken und auf ca. 15–18 cm, also sehr dünn, ausrollen.

Nach Wunsch belegen, zuklappen und die Enden mit einer Gabel gut verschließen.

Zum Schluss kommen diese Tascherln in eine heiße Pfanne mit ganz wenig Öl, wo sie unter mehrfachem Wenden angebraten werden, bis sie braune Flecken bekommen.



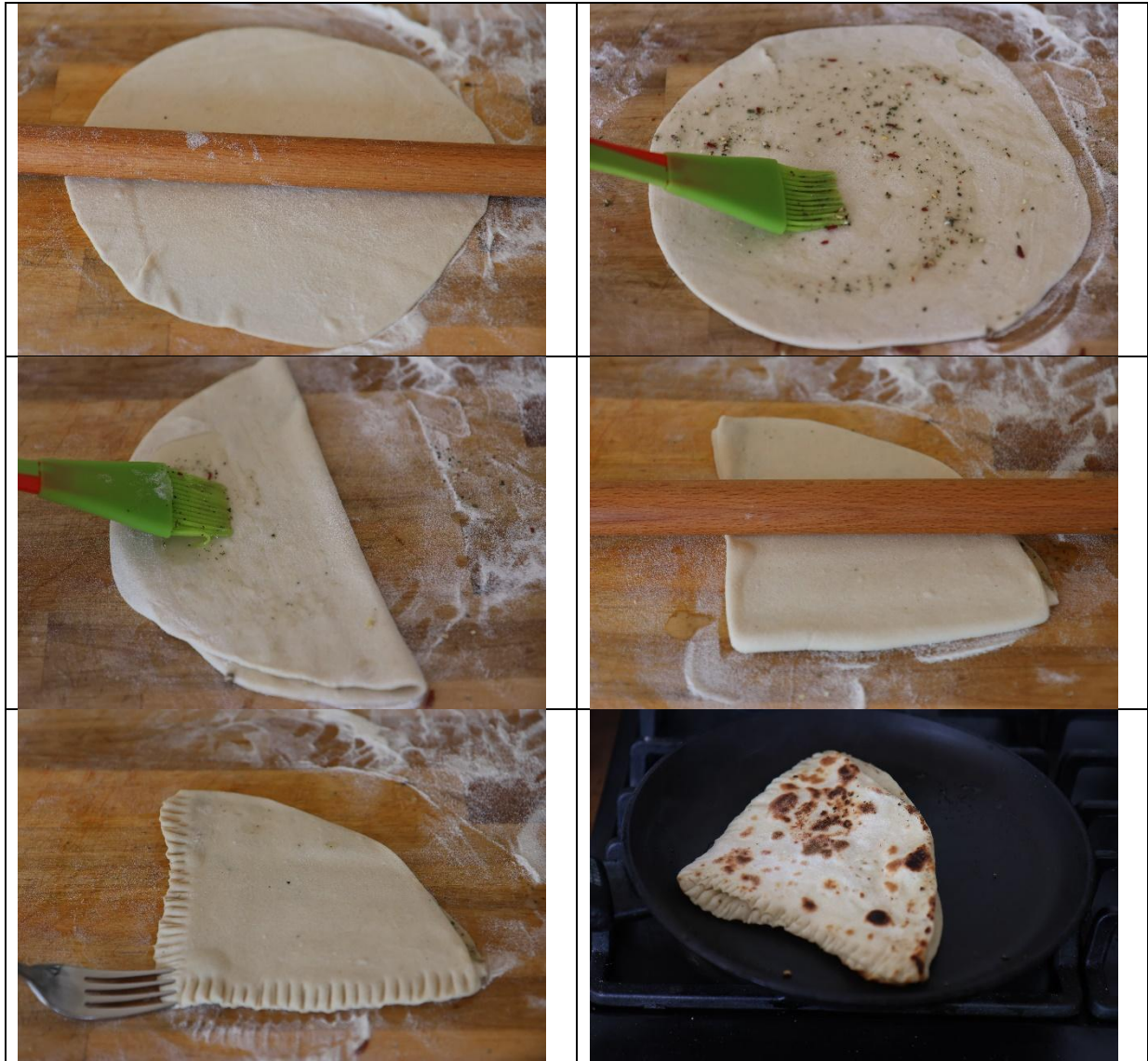
7.1.7. Das ideale Streetfood: Gefaltete Teigtaschen

Als Teig eignet sich ein ungesäuerter Fladenteig. Diese mehrschichtigen Teigtaschen sehen viel komplizierter aus, als sie letztlich sind. Sie sind ideal zum Befüllen, schmecken ganz hervorragend und sind tatsächlich im Handumdrehen zubereitet.



Ausrollen und Falten

Einen Teigling von ca. 70g rundwirken und dann vorsichtig beginnen, ihn auszurollen. Das einzig Wichtige ist, unsere zukünftigen Dreiecke sehr dünn auszuwalzen. Auf die ganze Flade kommt eine dünne Schicht Knoblauchöl und die Toskanische Gewürzmischung. Anschließend wird die Flade in der Mitte zusammengefaltet. Die zusammengefaltete Flade bestreichen und dann ein letztes Mal in der Mitte falten. Zum Schluss noch einmal auswalzen und die Nähte mit einer Gabel verschließen, schon ist unser Dreieck bereit für die Pfanne.



Durch die entstandenen Fächer können die Fladen besonders einfach befüllt werden, nichts fällt heraus, da die Taschen an der Unterseite verschlossen sind.

7.2. Der Allrounderteig: Naan- Weckerl -Burger - Döner - Pizza & mehr

Ein einfacher Teig mit unzähligen Möglichkeiten. In dem nun folgenden Teigrezept stecken viele Formvariationen, die allesamt kein großes Handwerk erfordern. Es ist ein Allrounder Teig mit dem Naanbrot, Weckerl, Döner, Pizza & vieles mehr zubereitet werden kann.



Tipp: Wird der Teig gut verschlossen im Kühlschrank aufbewahrt, so hält er sich gut 5-6 Tage. Bei Gebrauch einfach aus den Kühlschrank nehmen, die entsprechende Menge abstechen, etwas akklimatisieren lassen und in die Gewünschte Form bringen.

7.2.1. Grundzubereitung Allrounderteig

Heller Weizenteig 320 ml Wasser ca. 5 g Hefe 500 g Weizenmehl Typ 700 10 g Salz	Hefe in Wasser auflösen. Alle Zutaten zusammen gut fünf Minuten im Küchengerät oder mit der Hand kneten. Anschließend den Teig abdecken und so lange aufgehen lassen, bis er doppelt so groß ist. Je nach Zimmertemperatur dauert das ca. 1 bis 2 Stunden. Man kann den Hefeteig auch nach einer Stunde in den Kühlschrank stellen und bei Bedarf einen Teigling abstechen, etwas akklimatisieren lassen und dann weiterverarbeiten. Der Teig bleibt im Kühlschrank ca. 4 Tage lang verwendbar.
---	---

Varianten des Grundteiges

Bei einer Vollkorn Dinkelmischung etwas mehr Wasser zugeben, sonst bleibt die Zubereitung gleich. Bei dem Teig mit Flohsamenschalen, die Flohsamen mindestens ein paar Stunden einweichen. Dann Wasser mit Hefe vermischen und die eingeweichten Flohsamenschalen, mit den Hefewasser gut vermischen und dann Mehl und Salz zugeben und den Grundteig wie oben beschrieben zubereiten.

<i>Dinkelvollkornmischung</i> 330 -340 ml Wasser ca. 5 g Hefe 250 g Dinkel Typ 700 250 g Dinkel Vollkorn 10 g Salz	<i>Dinkelteig mit Quellstück</i> <i>Quellstück</i> 150 ml Wasser 6 g gemahlene Flosamen, eingeweicht <i>Hauptteig</i> 200 ml Wasser Ca. 5 g Hefe 250 g Dinkel Typ 700 250 g Dinkel Vollkorn 10 g Salz
---	--

***Tipp:** Da ein Hefeteig seine Gärung, wenn auch verlangsamt, im Kühlschrank fortsetzt, bringt dies sogar eine geschmackliche Verfeinerung. Nach 48 Stunden zusätzlicher Kühlschrankgare, hat dieser Teig das bestmögliche Aroma*

Wird der Teig mit der Hand geknetet, so braucht dies auch nur ein paar Minuten. Am einfachsten ist es, den Teig in der Schüssel mit einer Gabel zu verrühren, zunächst mit der Teigkarte zu kneten und wenn er nicht mehr so klebrig ist, den Teig mit der Hand noch nachkneten.



7.2.2. Zubereitung gesäuertes kleine Fladen aus der Pfanne

Gesäuerte Fladen, wie diese Naanbrote, sind in ein paar Minuten zubereitet. Zumindest dann, wenn ein vorrätiger Allrounder Teig im Kühlschrank vorrätig ist.



Für die Weiterverbreitung des Teiges mehrere Teiglinge mit gut 60 g abstechen, kurz rundwirken, mit den Händen ausziehen und etwas flachdrücken und in ganz wenig Öl beidseitig herausbraten.



7.2.3. Zubereitung Weckerl

Das Ergebnis - bei Frühstücksbrötchen von diesem Teig - sind krustige, goldbraune Brötchen mit heller und weicher Krume. Natürlich lassen sich aus diesem Teig auch Sesamringe, Baguette, Laugenbrötchen oder Salzstangerl und vieles mehr backen.



Einfach mit einem Löffel Teig herausnehmen - er darf ruhig etwas zäh sein - und völlig ungeformt auf ein vorbereitetes Backblech oder eine Baguette-Form den Teig mit dem Löffel draufsetzen und gut zehn Minuten gehen lassen. Brötchen bei 240 Grad ca. 20 Minuten im vorgeheizten Ofen backen. Beim Reinschieben noch etwas Wasser zugießen und nach ein paar Minuten kurz die Ofentür öffnen.



7.2.4. Zubereitung Laugenburger

Laugenburger gehören zu den einfachsten Sommeressen. Ist ein Teig vorrätig, so sind die Laubenbürger im Handumdrehen zubereitet. Für den Laugenersatz nehmen wir gewöhnliches Speisenaatron.



Ca. 100 g Teig mit einem Löffel herausnehmen und kurz rundwirken, bis runde Teiglinge entstehen. Die fertigen Teiglinge für ganz kurz in kochendes Speisenaatron tauchen. Werden sie länger gebadet, schauen sie wie Laugenbrötchen aus. Bei einem kurzen Bad, werden sie ganz goldig. Anschließend die Teiglinge auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen, und ca. eine viertel Stunde gehen lassen. Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben und bei 240 °C Ober- und Unterhitze für gut 20 Minuten im Backen.



7.2.5. Zubereitung Döner

Döner schmecken besonders mit Sesam bestreut hervorragend. Die Brötchen werden kurz rundgewirkt und in der Regel oft mit Ei bestrichen, wir verwenden ein Kurkuma Öl Gemisch mit einem Schuss Hafermilch, um die Brötchen zu bestreichen.



Ca. 100 g Teig auf die Arbeitsfläche geben und kurz rundwirken bis ein schöner, runder Teigling entsteht. Dann wandert er auf ein mit Backpapier belegtes Backblech und wird mit einem Nudelholz ausgewalzt. Nun abgedeckt eine halbe bis eine dreiviertel Stunde aufgehen lassen. Je nach Geschmack mit Öl-Kurkuma-Gemisch bestreichen und mit schwarzem Sesam bestreuen. Das Backblech in den vorgeheizten Ofen schieben und bei 240 °C Ober- und Unterhitze für ca. 20 Minuten backen.



7.2.6. Zubereitung Pfannensandwich

Für Pfannensandwich sollte der Teig etwas dicker sein wie für gesäuerte Fladen, da er ja noch aufgeschnitten wird.



100 g Teiglinge kurz rundwirken, gleichmäßig auf ca. 12 cm ausrollen und beidseitig in der Pfanne mit ein wenig Öl anbraten. Dann nur mehr aufschneiden und nach Wahl belegen.

7.2.7. Zubereitung Pizza

Machen wir eine Pizza, so nehmen wir gut 250 g Teiglinge für große Pizzen mit Durchmesser zwischen 25 – 30 cm und für eine kleine Pizza so ca. 80 g aus dem Kühlschrank, wirken den Teigling kurz rund und lassen ihn so eine halbe Stunde an die Raumtemperatur akklimatisieren, das erleichtert die weitere Verarbeitung.



Anschließend Teigling mit der Handfläche von innen nach außen, rund ausdrücken. Am Rand eventuell etwas Dicker lassen. Teigling mit den jeweiligen Pizza Zutaten belegen. Pizza in den vorgeheizten Ofen schieben und bei 250 -300 °C Ober- und Unterhitze ca. 5- 10 Minuten backen. Ein Pizzaschieber ist fast unentbehrlich um die Pizza ins Rohr zu schubsen.



Circa 70-80 g Soße auf die Mitte des ausgerollten Teiglings geben und vorsichtig mit einem Löffelrücken über die Pizza verteilen. Zum Schluss kommen noch Knoblauchscheiben darüber und schon ist sie bereit für den vorgeheizten Ofen.



7.2.8. Weitere Zubereitungsvarianten mit diesen Allrounderteig

Mit diesen Allrounderteig lassen sich noch viel mehr Rezepte, wie große Fladen, Salzstangerl, Pide, Tarte, Baguette oder eine Torta Salata zubereiten.



7.3. Grundrezept für Focaccia

Focaccia richtig zubereitet ist ein wirklicher Genuss! Innen saftig und außen knusprig. Für Focaccia sind den Möglichkeiten keine Grenzen gesetzt. Mediterran mit Oliven und Tomaten, etwas rustikal mit Sauerkraut oder fruchtig mit Zitrone.



7.3.1. Grundzubereitung unserer Focaccia

Viele Focaccia Rezepte, speziell die ligurische Focaccia, hat einen sehr festen Teig, der viel Bearbeitung inkludiert. Focaccia Teige werden in der Regel nach dem Kneten in Zeitabständen öfters gedehnt und gefaltet. Unsere Focaccia Teige sind äußerst einfach zum Zubereiten und sehr weich. Sie werden nur mit der Gabel verrührt und zum Aufgehen ins Warme gestellt und dann einfach auf ein Blech geleert und mit den Händen verteilt

Hefeteig 320 ml Wasser 3 g Hefe 400 g Dinkelmehl 700 6 g Salz Blech 25/21	Die Hefe im lauwarmen Wasser verquirlen und alle weiteren Zutaten vermengen und mit der Gabel verrühren und kneten. Den Teig abdecken und ca. auf das Doppelte aufgehen lassen. Alternativ den Teig ca. eine knappe Stunde aufgehen lassen und bis zur Verwendung in den Kühlschrank stellen. Bevor der Teigling weiterverarbeitet wird, sollte dieser mindestens eine halbe Stunde Zeit haben, sich zu akklimatisieren.
---	--



Den Teig nun in eine mit Backpapier belegte Backform leeren und mit nassen Händen verteilen. Abgedeckt eine halbe bis eine dreiviertel Stunde im Warmen aufgehen mit eingeöhlten Fingern eindrücken und dann bei 240 °C Ober- und Unterhitze im vorgeheizten Ofen für ca. 20 min backen.

Blechgrößen Richtwerte für Blechgrößen

Blechgrößen sind Richtwerte, je nachdem wie dick man die Focaccia haben möchte	Blechgröße 20/20 Teig 400-600 g Blechgröße 25/25 Teig 500-800 g
---	--

7.3.2. Focaccia Sandwich

Ein Focaccia Sandwich Wird im Grunde gleich zubereitet wie eine klassische Focaccia. Den Teig drücken wir allerdings nicht so fest ein, damit nicht so große Luftblasen entstehen.



*Aus einer Focaccia. Größte 25 mal 25cm
gehen sich 4 Sandwiches aus.*

7.3.3. Focaccia varianten

Dieser Grundteig lässt sich leicht variieren: Man kann rohe, sehr fein gehobelte Kartoffeln über den Teig geben; eine Handvoll Oliven und getrocknete Tomaten einarbeiten; gut getröstetet Zwiebeln unter den Teig mischen und vieles mehr natürlich.



8. Verschiedene Gewürzmischungen

Indische und orientalische Gewürzmischungen überzeugen geschmacklich, sind schnell und einfach zubereitet und verbreiten in der Küche einen wunderbaren Duft. Abgepackte Gewürzmischungen aus dem Supermarkt sind in der Regel viel teurer und verfügen bei weitem nicht über das Aroma einer frischen Mischung. Als Arbeitsutensilien verwenden wir eine kleine elektrische Kaffeemühle zum Zerkleinern der Gewürze und eine Pfanne. Natürlich kann man auch einen Mörser verwenden, die Mühle ist jedoch etwas praktischer.

8.1. Einheimische Gewürzmischungen



8.1.1. Toskansiche Gewürzmischung

Dies ist eine unserer am häufigsten verwendeten Gewürzmischungen. Ähnliche Mischungen finden sich in unterschiedlicher Qualität und Zusammensetzung auch im Supermarkt. Für unsere Mischung verwenden wir folgende Kräuter zu je gleichen Teilen, wichtig ist dabei etwas weniger Majoran und Knoblauch beizufügen. Anstelle des Knoblauchs verwenden wir oft auch getrockneten Schnittknoblauch.



*getrocknete Tomaten
getrocknete Petersilie
getrockneter Oregano
ein wenig getrockneten Majoran
ein wenig getrockneten Knoblauch oder
Schnittknoblauch
Pfeffer nach Geschmack*

*Alle Zutaten zusammenmischen und
abfüllen.*

8.1.2. Kräutermischung Provence

Unter diesen Namen finden sich in den Supermärkten unzählige Kräutermischungen, meist enthalten diese Rosmarin, Estragon, Fenchel, Kerbel oder auch Lorbeer. Für unsere Mischung haben wir vier Klassiker ausgewählt. Um dieser Gewürzmischung eine besondere Note zu verleihen, fügen wir etwas Lavendel- oder Salbeiblüten hinzu.



*Zu gleichen Teilen:
Oregano
Thymian
Bohnenkraut
Majoran
Nach Wahl: Lavendel- oder
Salbeiblüten*

8.1.3. Hackwürzmischung

Paprika
Kreuzkümmel
Oregano
Petersilie
Majoran
Prise Knoblauchpulver
Prise chili
Prise Salz



8.1.4. Geräucherte Gewürzmischung

Wer den Geschmack von Geräuchertem mag, wird diese Mischung lieben. Wir verwenden sie unter anderem für unsere Bohnenpaste.



3 EL Räucherpaprika
1 EL Bohnenkraut
1 EL Majoran oder ein bisschen weniger
Ganz wenig geräuchertes Salz

Unser Majoran aus dem Garten schmeckt derart intensiv, dass wir ihn sehr sparsam verwenden. Bei gekauften Majoran einfach herantasten.

8.1.5. Kräutermischung mit Dill

Der Geschmack von Dill dominiert, Blattsellerie und Bohnenkraut hingegen sind im Geschmack eher zurückhaltend. Da Wermut etwas bitter schmeckt, sollte man von diesem etwas weniger nehmen.

5 EL Dill
1 EL Blatt Sellerie
1 EL Bohnenkraut
1 TL Wermut



8.1.6. Engelwurz Mischung

Die Engelwurz ist eine imposante, wunderschöne Heilpflanze. Die Samen dieser zweijährigen Pflanze lassen sich im Herbst bei einem Waldspaziergang sammeln und können als Gewürz verwendet werden. Im Geschmack ist die Engelwurz waldig-herb und aufgrund des besonderen Aromas schwer zu beschreiben. Mit etwas Glück findet man Engelwurz auch bei Gewürzständen an einem Markt.



*Zu gleichen Teilen:
Engelwurz Samen
Pfefferkörner
Koriandersamen
Kreuzkümmelsamen*

Alle Gewürze kurz anrösten, fein malen und in Gläser füllen.

8.2. Grundschrirte orientalische Gewürzmischungen

Zunächst alle Zutaten für die jeweilige Mischung mit dem Löffel abwiegen und bereitstellen. Die meisten Gewürze werden trocken und heiß kurz angeröstet, bis sie zu duften beginnen. Danach etwas auskühlen lassen und in der Kaffeemühle relativ fein mahlen.

- 1. Gewürze ohne Öl kurz anrösten, bis sie zu duften beginnen.**
- 2. Ein paar Minuten auskühlen lassen.**
- 3. In der Mühle zerkleinern.**



Die folgenden Mischungen entstanden auf der Grundlage traditioneller Rezepte und wurden von uns weiterentwickelt. Der eigenen Kreativität sind hier keinerlei Grenzen gesetzt. Damit sollen unserer Mischungen einen Anhaltspunkt bieten und zu eigenen Kreationen anregen.

Zubereitungszeit gut zehn Minuten



8.2.1. Garam Masala

Garam Masala gibt es in so vielen Varianten wie es Köche gibt. Eine hervorragende Gewürzmischung zu Dals, Gerichten mit Spinat und Kohl sowie zu verschiedenen Chutneys. Zimt und Nelken verleihen dem Gericht eine winterlich-warme Note.

	4 EL Koriander 3 EL Kreuzkümmel 2 EL schwarzer Pfeffer 2 EL Kardamonsamen 3–4 Zimtstangen, je nach Größe 1 TL Nelken 1 TL Bockshornkleesamen <i>Gewürze in einer heißen Pfanne ohne Öl anrösten, bis diese zu duften beginnen. Auskühlen lassen, mahlen und in Gläser abfüllen.</i>
--	---

8.2.2. Chat Masala

Diese Mischung hat einen säuerlichen Grundgeschmack, dank Amchoor, einem Pulver aus Grünen Mangos. Amchoor kann leicht durch einheimische getrocknete Berberitzen ersetzt werden. Die säuerliche Note passt besonders gut zu Blumenkohl oder Kartoffel, Hummus,

oder auch in verschiedene Chutneys. Da wir meistens Berberitzen vorrätig haben, verwenden wir meist diese, anstatt auf weitgereisten Amchoor zurückzugreifen.



4 EL Koriandersamen
2 EL Kreuzkümmel
1–2 EL Amchoor oder Berberitze
1 TL schwarzer Pfeffer
Salz und getrocknete Chilischote

Gewürze trocken anrösten, auskühlen lassen, mahlen und in Gläser abfüllen.

8.2.3. Sambar Masala

Eine sehr bekannte Mischung, geeignet zum Würzen verschiedenster Chutneys, Hummus und Aufstrichen. Ab und an arbeiten wir etwas davon in den Teig indischer Fladenbrote ein.



4 EL Koriander
2 EL Kreuzkümmel
2 EL Senfsamen
1 EL schwarzer Pfeffer
1 EL Bockshornklee
2 EL Kurkuma
1 TL Grüne Kardamomkapseln
1 TL Nelken
1 Zimtstange
Chili nach Bedarf

Gewürze trocken anrösten, auskühlen lassen, mahlen und in Gläser abfüllen.

8.2.4. Rote Gewürzmischung

Eine unserer Lieblingsmischungen, kreiert für einen deftigen Mitternachtseintopf zu Silvester. Die Mischung enthält vorwiegend Gewürze der indischen Küche, untypischerweise, jedoch auch gemahlenes süßes oder scharfes Paprikapulver. Ähnliche Kombinationen, Paprika mit indischen Gewürzen, finden wir bei afrikanischen Gewürzmischungen.



4 EL Koriander
 3 EL Kreuzkümmel
 2 EL schwarzer Pfeffer
 1 TL Bockshornklee
 5 EL milder Paprikapulver
 Chili Schotten nach Schärfegrad

Alle Gewürze, außer dem Paprika, kurz trocken anrösten. Ein paar Minuten auskühlen lassen, in einer Kaffeemühle pulverisieren und zum Schluss Paprikapulver untermischen. In Gläser füllen und dunkel und trocken lagern.

8.2.5. Fein säuerliche Mischung

Verlangt ein Gericht nach einer säuerlichen Note, passt diese Gewürz-Kombination perfekt. Besonders zu Chutneys, Raita oder einem einfachen veganen Butterbrot schmeckt diese Gewürzmischung hervorragend.



3 EL Koriander
 3 EL Kreuzkümmel
 2 EL getrocknete Zitrone
 2 EL Pfeffer
 1 EL gemahlener Ingwer
 1 EL Salz

Gewürze trocken anrösten, außer der Zitronenschale, auskühlen lassen, mahlen und in Gläser abfüllen. Nachdem alles abgekühlt ist, Zitronenschalen untermengen.

8.2.6. Harissa

Harissa – eine Gewürzpaste aus der Küche Marokkos und Tunesiens – kann sowohl mild als auch scharf genossen werden. Wir stellen meist die trockene Gewürzmischung her und falls wir eine Paste benötigen, fügen wir Olivenöl und Knoblauch hinzu.



Koriander und Kreuzkümmel anrösten, auskühlen lassen, in der Mühle vermahlen mit den restlichen Zutaten

9. Basics

Unter Basics gehören ein paar einfache aber fast unverzichtbare Grundlagen für gute vegane Gerichte. Dazu zählen veganer Parmesan, Cashew Sahne ein paar verschiedene Pasten, die viele Gerichte bereichern.



9.1. Veganer Parmesan

Eine perfekte Alternative zu Parmesan. Schnell zubereitet und hält sich über Monate im Kühlschrank. Das Beste: der phantastische Geschmack! Den muss man einfach verköstigen! Ob man Mandeln oder Sonnenblumenkerne verwendet ist Geschmackssache. Manchmal mischen wir auch Reste aus Nüssen wie Sonnenblumenkernen, Mandeln und Cashewnüsse zusammen.

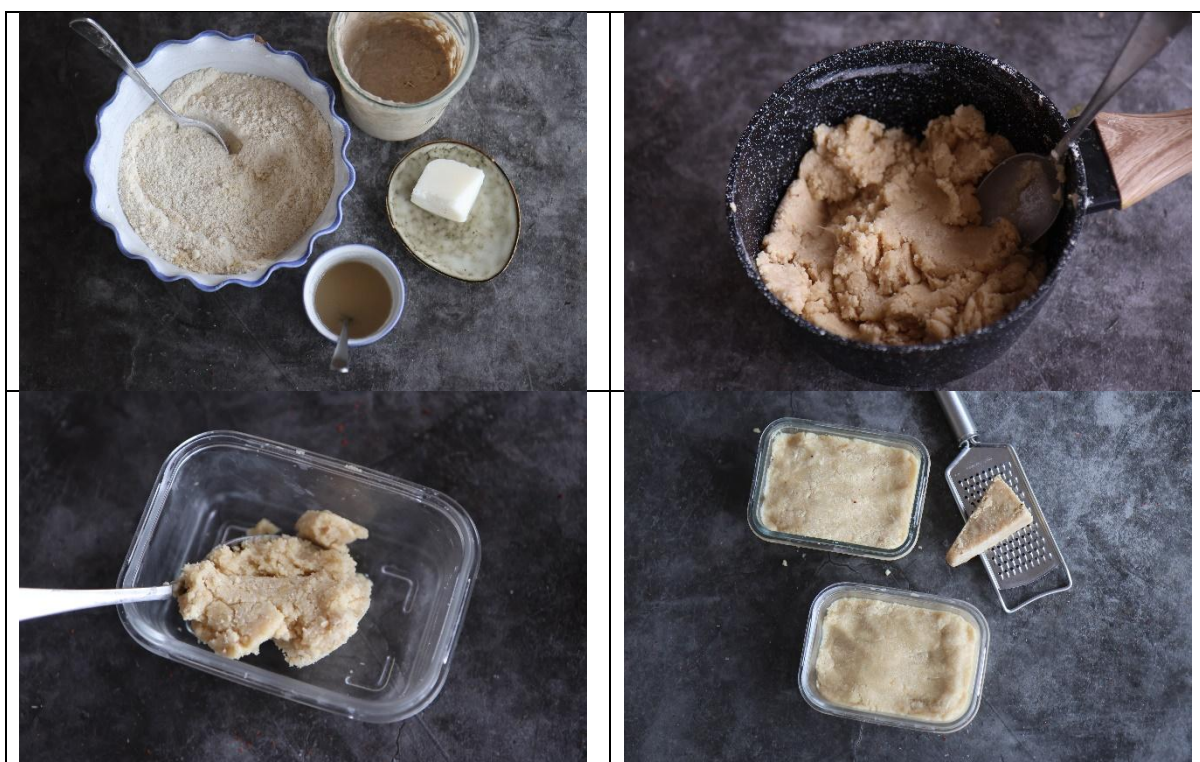


Kleiner Parmesan

<i>80 Cashewnüsse, fein gemahlen 60 g Kartoffelstärke oder Maisstärke 4-5 EL Hefeflocken 1 TL Salz</i>	<i>Trockene Zutaten mischen und beiseitestellen.</i>
<i>50 g Kokosfett</i>	<i>Kokosfett erhitzen in einer gut beschichtete Pfanne erhitzen und beiseitestellen</i>
<i>60 ml Wasser, 1 TL Agar-Agar 1 EL Sauerteig</i>	<i>Agar in kalten Wasser auflösen und zwei Minuten köcheln lassen, Sauerteig, trockene Zutaten und Kokosfett reingeben und unter ständigen rühren ca. 3-4 Minuten köcheln, bis die Masse sehr zäh wird</i>
	<i>Fertige Masse in ein Gefäß geben und für ca. 6 Stunden in den Kühlschrank stellen. Dann ist er fertig für den Gebrauch</i>

Großer Parmesan

<i>180 Mandeln oder Sonnenblumenkerne, fein gemahlen</i> <i>140 g Kartoffelstärke oder Maisstärke</i> <i>8 EL Hefeflocken</i> <i>1 TL Salz</i> <i>90 g Kokosfett</i> <i>80 ml Wasser, 2 TL Agar-Agar ca. 7</i> <i>1 EL Sauerteig</i>	<i>Trockene Zutaten mischen und beiseitestellen.</i> <i>Kokosfett erhitzen in einer gut beschichtete Pfanne erhitzen und beiseitestellen</i> <i>Agar in kalten Wasser auflösen und zwei Minuten köcheln lassen, Sauerteig, trockene Zutaten und Kokosfett reingeben und unter ständigen rühren ca. 3-4 Minuten köcheln, bis die Masse sehr zäh wird</i> <i>Fertige Masse in ein Gefäß geben und für ca. 6 Stunden in den Kühlschrank stellen</i>
---	--



9.2. Cashew Sahne

Cashew Sahne ist schnell gemacht, sehr nahrhaft und hält sich einige Tage im Kühlschrank und ist neben Hafer Sahne eine einfache Eindickhilfe für Soßen.



*100 g Cashewkerne
100 ml Wasser
Etwas Salz
Zutaten ganz fein mixen und abfüllen*

Tipp: Cashewnüsse ein, zwei Stunden einweichen, dann ganz fein mixen, so wird die Soße etwas cremiger.

9.3. Zitronenpaste

Eine einfache schnell zubereitete Sommersoße, die vielfältigst verwendet werden kann. Die einfachste Variante besteht auch ein zwei Schöpfer Nudelwasser, ein paar Esslöffel dieser Soße, reichlich Parmesan und frische Kräuter zum garnieren. Ansonsten passt sie zu vielen Gemüsesoßen, da ein zwei EL dieser frischen, saueren, leicht herben Soße neue Aromen in eine Gericht bringt. Zubereitet kann sie nur mit Zitronen, aber auch mit Kräutern wie Basilikum oder Minze werden.



Schalen von 4 Zitronen
Ca. 100 ml Zitronensaft
50 ml Wasser
100 g Sonnenblumenkerne
50-50 ml Olivenöl
Salz
Wahlweise
Eine Handvoll Basilikum+
Eine Handvoll Minze

Zitrone Schälen und die Schalen grob zerkleinern, Saft auspressen, mit Wasser vermengen, Sonnenblumenkerne zugeben, Olivenöl untermischen, etwas salzen und alles zusammen ganz fein mixen.

Wahlweise Kräuter wie Basilikum oder Minze zugeben.

9.4. Zwiebelpasten mit Variationen

Zwiebelpasten sind vielseitig verwendbar und halten über Wochen im Kühlschrank. Gibt man der Paste noch ein zwei Löffel vegane Butter hinzu so ist sie unsere Erfahrung nach noch cremiger und feiner im Geschmack



9.5. Grundzubereitung einer Zwiebelsoße

Die Grundzubereitung ist einfach: Zwiebel in Öl wirklich langsam und sehr gut dünsten. Die Menge der Suppe ist abhängig davon, wie lange die Zwiebeln gedünster werden. Anschließend kann die Soße in Gläser abgefüllt oder vorher noch püriert und abgefüllt werden. Gibt man am Schluss noch ein zwei EL vegane Butter hinzu, so wird sie cremiger und im Kühlschrank fester.



*3-4 EL Öl
4 große Zwiebel fein geschnitten
1 EL Tomatenmark
Ca 500-600 ml Suppe
Würzvarianten nach Wahl
Ein Stück vegane Butter*

Öl in der Pfanne erhitzen, Zwiebel zugeben, unter Umrühren dünsten, Tomatenmark zugeben, etwas weiter dünsten, mit Suppe aufgießen und Einkochen lassen, bis die meiste Suppe verdampft ist, was ungefähr eine halbe Stunde dauert.

9.5.1. Geräucherte Zwiebelpaste



Zur Zwiebelsauce gut einen Esslöffel geräucherte Gewürzmischung zugeben.

Rezept für die geräucherte Gewürzmischung findet sich im Anhang

9.5.2. Zwiebelpaste mit Sambarmasala



Zur Zwiebelsauce gut einen Esslöffel Sambarmasala zugeben

Rezept für die Sambarmasala findet sich im Anhang

9.5.3. „Sure“ Zwiebelpaste



Sure Zwiebelsoße ist ein altes klassisches Rezept aus Vorarlberg. Serviert wird dieses einfache Gericht mit Spätzle, was sich ganz schlicht „Sure Spätzle“ nennt

Zur Zwiebelsoße je nach Vorliebe, ein zwei EL Apfelessig oder Süßen cremigen Balsamico zugeben

9.6. Knoblauchpaste mit Varianten

Eine einfach und vielseitig verwendbare Paste, die zudem über Wochen im Kühlschrank hält. Der Knoblauch sollte Farbe bekommen, dann schmeckt diese Pasta mit Abstand am besten. Durch das pürieren mit der veganen Butter wird diese Soße erst so richtig cremig. Eine Paste mit einem unglaublichen Aroma!



9.6.1. Grundzubereitung

Je besser der Knoblauch angeröstet wird, desto intensiver schmeckt diese phantastische Knoblauchpaste. Die Varianten reichen von hellbraun bis relativ dunkel. Es muss dabei aber ständig umgerührt werden, sonst brennt der Knoblauch an und wird bitter im Geschmack.



*30 -40 Knoblauchzehen
Öl nach Bedarf
Ein Stück vegane Butter*

So viel Öl in die Pfanne geben, dass die Knoblauchzehen halb bedeckt sind, sie unter wenden goldbraun braten und Anschluss ein Stück Butter dazugeben und die Soße cremig pürieren.



9.6.2. Knoblauchpaste besonders geröstet



Bei dieser Knoblauchpaste Wird der Knoblauch ganz besonders lang und gut angeröstet, wodurch die Soße sehr dunkel und unglaublich Gehaltvoll schmeckt. Nur Vorsicht, der Knoblauch soll gut anrösten, aber keinesfalls anbrennen!

9.6.3. Knoblauchpaste mit eingelegten Tomaten



Je nach Geschmack, Gib mal zu dieser Knoblauchpaste, ein bis zwei EL eingelegte Tomaten hinzu und püriert sie mit

9.6.4. Geräucherte Knoblauchpaste



Ein ganz besonderes Aroma erhält die Knoblauchpaste. Mit der geräucherten Gewürzmischung.

9.6.5. Knoblauch Ingwer Paste



Die Knoblauch- Ingwer Paste Ist ein bekanntes Rezept aus der indischen Küche. Einfach ein bis zwei EL geriebenen Ingwer zur Pasta hinzugeben und vermengen.

9.6.6. Zitronen Knoblauchpaste



Für die Zitronen Knoblauchpaste geben wir den Saft einer halben Zitrone und den Abrieb einer Zitrone hinzu.

9.6.7. Chili Knoblauchpaste



Je nach Schärfegrad der Chilis, Chili hinzufügen und mit der Knoblauchpasse fein vermischen.

9.7. Verschiedene Chilisoßen

Die unglaubliche Vielfalt an Chilis von unterschiedlichsten Schärfegraden macht es uns unmöglich, Mengenangaben festzulegen. Am einfachsten ist es, die Chilis schrittweise und vorsichtig hinzufügen.



9.7.1. Süß-Saure Chili-Apfel-Soße

Süß, sauer und scharf sind Geschmacksnoten, die fast mit jedem Gericht harmonieren. Besonders die Kombination von Chili und Apfel schmeckt hervorragend.



*Frische Chilischotten
Geriebene Chili
Zwei bis drei große Äpfel
Ein Stück Ingwer
150 ml Apfelessig
150 ml Apfelsaft
50–10 Zucker oder Agavendicksaft
Eine Prise Salz*

Alle Zutaten schneiden, zusammenmischen und gut eine halbe Stunde einkochen. Bei der Menge an Chilis ist deren Schärfe entscheidend, deswegen einfach schrittweise Chili zugeben, bis die gewünschte Schärfe erreicht wird.

9.7.2. Sweet Chili Marillen Soße

Aus einem anfänglichen Missgeschick entstand diese Sweet-Chili Marillen Soße: Als uns die Chili Soße einmal zu scharf wurde, retteten wir uns mit einem kleinen Glas Marillenmarmelade. Somit entstand eine süßere Variante der Chili Soße und damit eine unsere besten Kreationen. Das Grundrezept ist gleich wie das vorige nur dass hier ein kleines Glas Marillenmarmelade noch zugefügt wird.



*Ein kleines Glas
Marillenmarmelade
hinzugeben, um der Soße
ein süßliche Note zu
verleihen. Sind Chilisoßen
zu scharf sol lassen sie sich
mit verschiedensten
Marmeladen, wie
Brombeere, kombinieren.*

